Nouvelle Formule

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

n°6

Gastronomie pour tous

Concours



Gagnez des cours de cuisine d'une valeur de 160 € à l'atelier GUY MARTIN



A table avec Mimie Mathy et son mari Benoist

Spécial cuisine d'hiver, de neige et de fêtes !



LES RECETTES DU MISTRAL

plus belle la vie



Coaching avec Marc Haeberlin

Recettes en images





Petits chefs

En piste pour un atelier d'artistes gourmands !





Belgique : 6,90€
L 19107 - 6 - F: 6,90 € - RD

Et aussi :

Eric Ripert : un chef français à New York - Recettes d'altitude - cuisinez au Champagne
Cuisine d'ailleurs : saveurs japonaises - Vins et Champagne : notre sélection ****

HYPNOSE



LAISSEZ-VOUS ENVOÛTER PAR UN RADIATEUR D'EXCEPTION

Des lignes pures,
des fonctions inédites…
Hypnose a su allier
la beauté du verre
et l'intelligence !



Noblesse du verre :
le must de l'élégance, une révélation pour votre intérieur.

Double système chauffant :
inertie de la fonte et montée rapide en température grâce à son film chauffant.



sweetcontrol :
un détecteur de présence qui adapte le fonctionnement du radiateur au rythme de vie pour un confort maximal et une consommation minimale.



Boîtier de commande avec écran digital :
plus de convivialité et de précision pour piloter votre appareil.

Publication bimestrielle
N°6 Novembre - décembre 2009

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Maquette :
Emmanuelle Desanlis
eric Lacabanne
Direction Administrative :
Valérie Travers

Publicité : publiperformances
Philippe Turcan
12 Avenue de la Lauzière
92600 Asnières sur Seine
Tél. : 01 41 11 00 00
Fax : 01 41 11 94 94
www.publiperformances.fr
publiperformances@publiperformances.fr

Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél : 01 40 24 10 03.

Distribution : MLP
Réglage :
Vive la presse : 06 81 09 44 57
Belgique :
Tondeur Diffusion
Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.
n° de Commission Paritaire : en cours.



Cuisine | a&d

Sommaire





C'EST MON MARI LE CHEF ! Les recettes de Benoist Gérard
De Benoist Gérard et Jean-François Mallet. Préface de Mimie Mathy. Collection Le Verre et l'assiette. 184 pages. 29,50 €

Enfin, un livre de cuisine pour les hommes !

Cuisinier de formation, Benoist Gérard est le mari de la Française préférée des Français : Mimie Mathy. À la maison, c'est lui qui cuisine et propose dans ce livre ses recettes préférées. Voici réunies les recettes réservées aux occasions particulières qui se prêtent aux soirées improvisées, celles que Mimie lui a inspirées et celles qu'elle réalise mieux que lui ! C'est une façon de partager avec chacun le goût de la simplicité, de la convivialité et le plaisir de se retrouver entre amis. Entrées, plats, desserts, été ou hiver, il y en a pour toutes les saisons et pour tous les jours. La cuisine proposée est simple et facile à réaliser, les consignes sont claires et le chef y va de son conseil quand cela est nécessaire. Une attention particulière a été portée dans la sélection des ingrédients. Benoist Gérard a occupé différents postes dans l'univers de la restauration avant d'ouvrir la Grange Batelière à Paris en 2005, restaurant qu'il a conservé jusqu'en 2008.

Mesdames, laquelle d'entre vous n'a pas rêvé de rentrer le soir à la maison et de mettre les pieds sous la table pour manger un bon petit plat concocté par monsieur ?

Laquelle d'entre vous n'a pas imaginé tremper dans un bain moussant le dimanche matin, le visage rajeunissant sous un masque hydratant parce que vous le valez bien, pendant que votre conjoint s'active tout seul en cuisine pour préparer le déjeuner de famille?

Je suis sûre que beaucoup m'envient d'avoir rencontré le cuisinier de ma vie. Je savoure cette chance et la déguste au quotidien. Je suis comédienne. Un métier de passion. Mon mari est cuisinier. Un métier de passion aussi.

J'ai découvert en observant Benoist derrière ses fourneaux la même envie de faire plaisir à ceux qui sont en face. Le même trac de ne pas être à la hauteur et de décevoir. Mes ingrédients pour réussir un spectacle ou un film sont une pincée de rire, un zeste de tendresse, quelques gouttes d'émotion, une bonne poignée de travail et de répétitions, sans oublier un minimum de talent.

Pour un cuisinier, professionnel ou amateur, la bonne recette est celle qui aura su harmoniser les saveurs, les odeurs, l'imagination, les épices, les légumes, la cuisson, la tendreté, le moelleux ou la fermeté et le goût. Avec peu de moyens, on peut mériter les applaudissements des convives. Il faut juste en avoir l'envie. Alors madame ou mademoiselle, faites confiance à votre amoureux et laissez-lui les clefs de la cuisine. Grâce au livre de mon amoureux à moi, il saura vous épater avec des plats simples ou un peu plus compliqués, avec des recettes bon marché ou un peu plus coûteuses. Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets.

Et si vraiment votre homme préfère le bricolage, le foot ou la mécanique, feuilletez page après page ce livre, essayez toutes les recettes et restez la chef dans votre maison.

Bonne dégustation à tous et à toutes !

MIMIE MATHY GÉRARD

Terrine des copains

Pour 4 personnes

Temps de préparation : rapide

Coût : abordable

Difficulté : cuisinier

300 g de foies de volaille
500 g de gorge de porc
300 g d'épaule de porc
2 cuisses de lapin
1 échalote
50 g de beurre
1 cuillerée à soupe de cognac
2 oignons
2 carottes
2 gousses d'ail
1 cuillerée à soupe de persil haché
10 cl de vin blanc
Huile d'olive, sel, poivre, thym, laurier



1. Hacher finement l'échalote et la faire suer dans une poêle avec le beurre pendant 30 secondes.
Ajouter les foies de volaille. Saler et poivrer puis les faire sauter à feu vif. Ils doivent rester rosés à cœur.
Flamber au cognac et les débarrasser aussitôt sur une assiette.

2. Enlever la couenne de la gorge de porc. Réserver la viande et la couenne. Désosser les cuisses de lapin, réserver les os. Couper la chair du lapin et de la viande de porc (gorge et épaule) en petits dés.

3. Réunir ces viandes dans un saladier, ajouter les foies, un oignon et une carotte émincés, une feuille de laurier et une branche de thym effeuillée. Verser le vin blanc dessus, bien mélanger. Couvrir et garder 1 nuit au réfrigérateur.

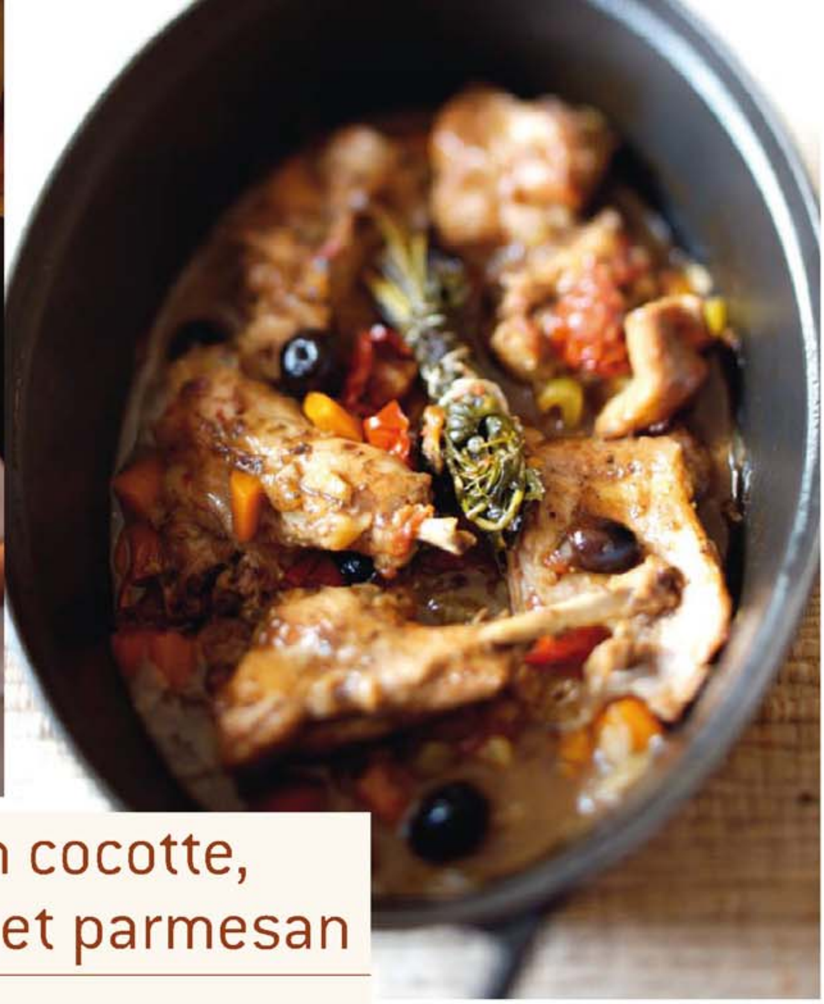
4. Préchauffer le four à 180°C (th.6). Dans une casserole avec un trait d'huile d'olive, faire colorer les os de lapin. Ajouter un oignon et une carotte émincés.
Faire suer 3 minutes à feu doux.
Mouiller avec 1,5 litre d'eau froide. Ajouter la couenne, une feuille de laurier, une branche de thym et les gousses d'ail.
Cuire à frémissement jusqu'à ce qu'il reste 20 cl de liquide.
Filtrer et réserver.

5. Passer au hachoir la viande avec la carotte et l'oignon émincés.
Assaisonner de 15 g de sel et de 3 g de poivre. Ajouter les 20 cl de jus de lapin. Bien malaxer en ajoutant le persil haché.
Remplir une terrine de cette préparation.
Faire cuire au bain-marie pendant 30 minutes dans le four, puis baisser la température du four à 120 °C (th.4) et laisser cuire 1 heure environ.
Laisser reposer la terrine à température ambiante pendant 3 heures puis mettre au réfrigérateur pendant 24 heures au moins avant de la déguster.

C'EST MOI LE CHEF !

Piquez la terrine avec un couteau, le jus de la viande doit être clair, sans trace sanguinolente. À ce moment-là, la terrine est cuite.
Très souvent, à la maison, nous servons cette terrine avec l'apéritif. C'est convivial et cela nous permet de passer directement à table en oubliant l'entrée traditionnelle.
Lorsque je fais cette terrine, je la divise en trois avant la cuisson, j'en cuis un tiers et je conserve les deux tiers restants au congélateur pour le prochain apéritif.





Fricassée de lapin en cocotte, polenta aux pignons et parmesan

Pour 4 personnes

Temps de préparation : rapide

Coût : abordable

Difficulté : cuisinier

1 lapin découpé
2 carottes
2 oignons
1 échalote
1 branche de céleri
2 tomates
2 gousses d'ail
4 anchois salés
10 cl de vin blanc
3/4 l de bouillon de volaille (p. 176)
16 olives dénoyautées
1 cuillerée à soupe de tapenade

LA POLENTA
200 g de polenta précuite
40 cl de lait
60 g de parmesan râpé
20 g de pignons torréfiés (p. 158)

Huile d'olive, bouquet garni,
sel, poivre

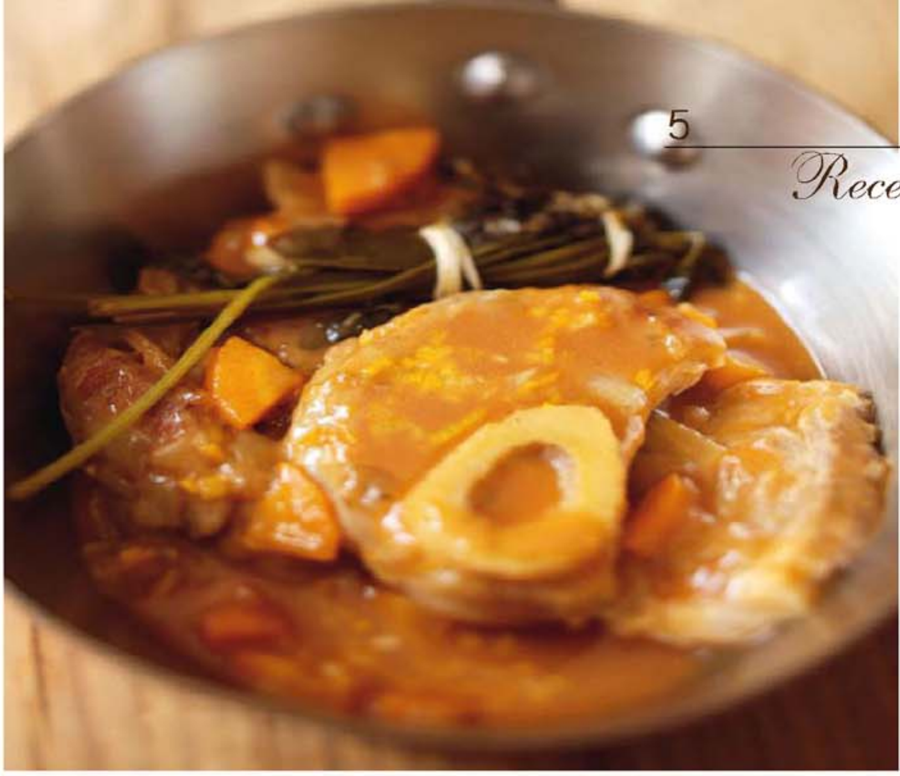
1. Préchauffer le four à 160 °C (th.5-6). Éplucher, laver et émincer carottes, oignons, échalote et céleri.
Hacher les anchois ainsi que l'ail.

2. Dans une cocotte, verser 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive.
Saler, poivrer les morceaux de lapin puis les colorer à feu vif.
Ajouter les légumes émincés. Faire revenir le tout pendant 3 minutes.
Baisser le feu, ajouter l'ail haché, les anchois ainsi que les tomates coupées en quatre. Faire cuire 5 minutes.
Ajouter le bouquet garni.
Déglacer avec le vin blanc. Réduire de moitié.

3. Mouiller avec le bouillon de volaille. Porter à ébullition.
Couvrir la cocotte et enfourner pour 40 minutes.
Vérifier la cuisson.
Ajouter les olives et la tapenade. Bien mélanger.
Rectifier l'assaisonnement.

LA POLENTA

4. Faire chauffer dans une casserole le lait et 40 cl d'eau, sans faire bouillir.
Saler et poivrer.
Verser la polenta en pluie et remuer pendant 5 minutes environ à l'aide d'une cuillère en bois.
Hors du feu, incorporer les trois quarts de parmesan râpé et les pignons torréfiés. Verser dans un plat à gratin huilé.
Parsemer avec le reste de parmesan et laisser colorer à four chaud.





Osso-buco à la façon de Mimie

Pour 4 personnes

Temps de préparation : rapide

Coût : produit plus coûteux

Difficulté : cuisinier

4 belles tranches de jarret de veau
1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
4 gousses d'ail
1 cuillerée à café de concentré de tomate
10 cl de vin blanc
2 oranges
1 citron
1 l de bouillon de volaille (p. 176)
Huile d'olive, bouquet garni, farine, sel, poivre

1. Préchauffer le four à 150 °C (th.5).

Éplucher la carotte et l'oignon. Les tailler en dés réguliers.
Émincer finement le céleri. Hacher l'ail.
Saler et poivrer la viande, puis la passer dans la farine.

2. Faire chauffer une poêle avec un trait d'huile et colorer vivement les osso-buco. Débarrasser la viande dans une cocotte.
Jeter l'huile et mettre les légumes (carotte, oignon, céleri) dans la poêle. Ajouter un trait d'huile d'olive et, à feu moyen, faire revenir pendant quelques minutes.
Ajouter l'ail et le concentré de tomate. Laisser cuire 3 minutes.
Déglacer avec le vin blanc. Faire réduire de moitié.

3. Prélever le zeste des oranges et du citron, les tailler en tout petits dés et les réserver.
Presser le citron et les oranges et verser le jus dans la cocotte avec la viande.
Ajouter les légumes poêlés.
Mouiller avec le bouillon. Compléter avec le bouquet garni.
Saler et poivrer. Porter à ébullition.

4. Couvrir et enfourner pour 1 h 45. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la lame doit transpercer facilement la viande, sinon poursuivre la cuisson.
Ajouter les dés de citron et d'orange.
Mettre les osso-buco dans un plat de service.
Faire réduire le jus si besoin. Rectifier l'assaisonnement.
Verser sur la viande et… déguster.

C'EST MOI LE CHEF !

Des pâtes fraîches sont idéales avec ce plat magnifique.
Le bouquet garni se compose de persil, de thym et de laurier. On entoure le thym et le laurier de queues de persil et on noue le tout avec de la ficelle de cuisine.











Thon rouge façon thaïe

Pour 4 personnes

Temps de préparation : rapide

Coût : abordable

Difficulté : marmitton

400 g de thon rouge
30 cl de sauce soja
Wasabi
1 petit pot de gingembre
Huile d'olive

1. Demander au poissonnier de tailler une tranche de thon de 1,5 cm d'épaisseur.

2. Dans cette tranche, tailler quatre « bâtons » rectangles. Les envelopper individuellement de film alimentaire.

3. Les mettre au congélateur pendant 1 heure pour les raffermir.

4. Ôter le film et les saisir 10 secondes sur chaque face dans une poêle très chaude avec un trait d'huile.

5. Les égoutter sur un papier absorbant puis les immerger pendant 1 heure dans la sauce soja. Sortir le thon et découper chaque bâton en fines tranches.

6. Les disposer sur une assiette. Accompagner de wasabi, de gingembre et de la sauce soja qui a servi à la marinade.

C'EST MOI LE CHEF !

Passer le thon au congélateur vous permettra de mieux maîtriser sa cuisson et de conserver le cœur du « bâton » cru.

Ma tarte au chocolat

Pour 4 personnes

Temps de préparation : rapide

Coût : bon marché

Difficulté : marmitton

150 g de chocolat à pâtisser
100 g de beurre
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à soupe de pâte à tartiner aux noisettes
2 cuillerées à soupe de crème fraîche UHT
220 g de pâte brisée (p. 178)

1. Préchauffer le four à 160 °C (th.5-6). Confectionner la pâte brisée et la cuire à blanc. Baisser la température du four à 100 °C (th.3-4). Casser le chocolat en petits morceaux et le mettre dans un saladier. Le faire fondre au micro-ondes. Dans une casserole, à feu doux, faire fondre le beurre.

2. Une fois le chocolat fondu, bien le mélanger avec une cuillère en bois. Incorporer l'œuf entier puis le jaune sans arrêter de mélanger. Sur cette préparation, verser le beurre fondu tiède en continuant de mélanger.

3. Dans la casserole qui vous a servi à fondre le beurre, faire tiédir la crème UHT. La verser dans le mélange chocolat-œufs-beurre. Ajouter la pâte à tartiner aux noisettes et homogénéiser l'ensemble en mélangeant bien.

4. Dans la tarte cuite à blanc, verser la préparation au chocolat. Enfourner pour 10 minutes. Laisser refroidir avant de déguster.

C'EST MOI LE CHEF !

Cette recette a connu un franc succès dans notre restaurant *La Grange Batelière*. Je la servais avec un sorbet au cacao. Décorez avec du chocolat que vous râperez à l'aide d'un Économe.



L'Atelier Guy Martin bouscule les traditions





La dinde ne sera pas au menu pour Noël !

Nous avons tous été un jour le ou la responsable de la préparation du diner de Noël... Un cauchemar pour certains et une belle occasion de briller devant sa famille, pour les autres.
Mais que faire au menu ? Comment braver les traditions et concocter des mets à la fois originaux, créatifs, et délicieux ?
L'Atelier Guy Martin vole au secours de ceux et celles qui veulent faire du repas de Noël un moment inoubliable pour leurs invités. En 2 ou 4 heures, les grands chefs de l'Atelier Guy Martin vous apprennent à faire un menu de Noël gastronomique, inventif, coloré, parfumé mais surtout surprenant !
Finis la traditionnelle dinde aux marrons, le rôti de biche, la bûche à la crème pâtissière décorée de son nain...
Passionnés ou novices, en couple, entre amis, entre collègues, les apprentis chefs pourront concocter ces grands menus de Noël du 1er au 24 décembre, à l'Atelier Guy Martin, dans un hôtel particulier doté de 3 cuisines dernier cri, au cœur de Paris, 35-37 rue de Miromesnil – 75008 Paris, www.atelierguymartin.com

Au menu cette année pour Noël, les grands chefs de l'Atelier Guy Martin proposent deux menus d'exception :

- Bouillon de potimarron et sa raviole de foie gras - Coquilles Saint-Jacques poêlés, chutney de coing poire au cumin, émulsion de jus de coques - Soufflé au chocolat (menu de 2h à 80 euros).
- Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette gingembre-passion et ses copeaux de légumes - Raviole de homard dans sa bisque à la citronnelle et gingembre frais - Filet de canette laqué au miel et à l'anis, tatin de potiron et céleri, foie gras poêlé. Mille-feuilles vanille bourbon aux éclats de marron glacés (menu de 4h à 160 euros).

A propos :
Guy Martin, chef au Grand Véfour, originaire de Savoie, véritable autodidacte, débute sa carrière comme pizzaïolo avant de se lancer seul dans l'apprentissage de la cuisine ou il expérimentera 5000 recettes d'un même livre. En 1985, il devient l'un des plus jeunes chefs étoilés avant d'entrer en 1991 au Grand Véfour. En 2003, il est décoré de la légion d'honneur.
En juin 2008, il crée l'Atelier Guy Martin où des grands chefs transmettent leur savoir, dans les 3 cuisines de professionnels, aux novices ou aux passionnés.



Raviole de homard dans sa bisque à la citronnelle et gingembre frais

4 personnes

2 Homard breton cuit d'environ 500g

pour la pâte :
24 feuilles à ravioli chinoise
1 œuf battu en omelette

Pour la bisque :
Carcace des homards
50 g de céleri branche
50 g carottes
1 échalote ciselée
2 c à soupe huile olive
400 ml de fumet de poisson
100ml de crème
1 bulbe de citronnelle
5 cl de cognac
10 cl de vin blanc
Sel, poivre du moulin

Pour la farce:
Chair des homards
30 g de céleri branche
20 g d'oignon
50 g carottes
100 g tomates en brunoise
20 g beurre
10 g de gingembre frais
sel, poivre du moulin

La bisque

- Laver les légumes et les couper en petits dés. Faire revenir les morceaux de carcasse de homard dans un peu d'huile d'olive chaude, ajouter les dés de légumes et remuer, laisser cuire ensemble environ 5 minutes (ça peut colorer très légèrement mais surtout ne pas laisser brûler, mélanger régulièrement), puis faire flamber avec le cognac ajouter le bouillon et la crème et la citronnelle ciselé. Laisser réduire à petit feu de moitié, passer au tamis fin, goûter, rectifier sel poivre.
- A l'envoie, faire chauffer la bisque, la passer au mixeur plongeur pour l'émulsionner.

On obtient une belle sauce bien mousseuse.

La farce à ravioli

- Couper la chair du homard en petits dés. Couper les légumes en petits dés.
- Faire fondre le beurre et y faire revenir les légumes 3 à 4 minutes (pas les tomates). Les légumes fondent... Ajouter les tomates : ça va ajouter du liquide qui empêchera les légumes déjà présents de brûler. Faire fondre encore environ 2 minutes. Le liquide rendu doit être presque évaporé. Ajouter la chair de homard et laisser cuire encore 1 minute, c'est juste histoire de la mettre à température du reste pour mélanger les saveurs. Saler, poivrer, laisser refroidir.
- Râper du gingembre frais sur la farce afin de la faire infusé.

Les raviolis

- Etaler 12 feuilles de pâte à ravioli. Déposer un peu de farce, badigeonner les bords d'œufs battus, posé par dessus les 12 pâtes à ravioli restantes, bien appuyé autour de la farce.
- Pour la cuisson des raviolis, mettre une grande quantité d'eau salée.
- Quand elle bout, y cuire les raviolis 2 à 3 minutes à la reprise de l'ébullition.

Dressage

- Dans une assiette creuse, déposer les raviolis cuits.
- Verser une louche de sauce bien mousseuse.
- Agrémenter le tout de quelques sommités de cerfeuil.



Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette gingembre-passion et ses copeaux de légumes.

4 personnes

Saint jacques
20 pièces de noix de Saint-Jacques
P.M. Fleur de sel, poivre du moulin

Copeaux de légumes
2 Mini carotte
1Mini fenouil
2 Radis rose

Vinaigrette
50 g Huile d'olive
1 pièce de fruit de la passion
1 pointe de couteau de gingembre râpé

Copeaux de légumes
• Eplucher les minis carotte, laver le mini fenouil, couper les fans et laver les radis rose.
• Tailler les légumes en fins copeaux, dans la longueur à l'aide d'un couteau économe.

Saint jacques
• A l'aide d'un couteau filet de sole, escaloper les noix de Saint-Jacques le plus fin possible.
• Disposer les rondelles Saint-Jacques sur une assiette.
• Former une rosace en intercalant les rondelles de saint jacques.

Vinaigrette
• Mélanger l'huile avec le jus du fruit de la passion et le gingembre, • poivrer.

Dressage
• Tirer un trait de vinaigrette sur le carpaccio de Saint-Jacques, poser au milieu un dôme de copeaux de légumes assaisonnés de vinaigrette et parsemer d'une pincée de fleur de sel et de poivre du moulin.



Soufflé au chocolat
« Atelier Guy Martin »

4 personnes

Appareil soufflé
75 g de sucre semoule
275 g de blanc d'œuf
120 g de beurre
225 g de chocolat noir 70%
Chemisage des moules
P.M. sucre pour chemisage des moules
P.M. beurre pour chemisage des moules

Chemisage des moules
• Ramollir le beurre en pommade, beurrer au pinceau les moules et poudrer l'intérieur de sucre semoule.
Appareil soufflé
• Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Monter les blancs d'œuf en neige bien ferme puis ajouter 75 grammes de sucre.
• Mélanger en deux temps les blancs au chocolat en prenant soin de ne pas faire retomber l'ensemble.
• Garnir les moules avec la préparation, lisser le dessus à la spatule. Cuisson
• Dans un four préchauffé à 210°C, faire cuire les soufflés pendant 6 à 8 minutes tout dépend de la taille des ramequin.
Finition
• Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.

Grand concours
atelier Guy Martin







Cuisinez chez un Chef Etoilé

Après les restaurants Grands Véfour et Sensing, la Cristal Room Baccarat (une des plus belles salles du Monde, si ! Si !) et une œuvre de livres culinaires aussi étendue que son talent et plus digeste que l'intégrale d'Alain Finkielkraut, Guy Martin ouvre son atelier en un hôtel particulier joliment rénové entre Palais de l'Elysée et les Champs éponymes. L'extension logique de l'univers du chef multi-étoilé : «pour démystifier la grande cuisine et partager différemment». Un lieu informel où nous vous convions, où les élèves et l'équipe se rencontrent et échangent pour (re)découvrir les plaisirs de la table.
Le visiteur est accueilli dans une cour intérieure à l'ambiance zen, à l'ombre d'un érable, un lieu dédié au raffinement et à l'art de vivre. Parquets en chêne, céramiques italiennes et cuisine techno vous attendent sur trois niveaux. Deux cuisines claires et spacieuses avec vue sur cour et un atelier plus intime sous plafond voûté dominé par une verrière qui illumine la cage d'escalier aux lignes épurées. Noblesse et bon goût sont ainsi les maîtres mots de ce havre de paix situé en plein cœur de la capitale. Côté cours, un menu des plus alléchant : cuisine des 5 continents, cuisine du terroir, gastronomie française pour travailler des produits d'exception, pâtisseries, cuisin'O tech pour renforcer sa maîtrise technique, thèmes d'Etonnants pour une cuisine hors norme, œnologie, cours enfants/parents-enfants. Bref, pour apprendre à cuisiner comme un chef pour réaliser vous aussi des dîners plus que parfaits !




Gagnez des bons cadeaux cours de cuisine d'une valeur de 160 €

La cuisine comme chez soi, façon grand chef. Vous êtes tenté ?

Alors répondez aux questions suivantes et renvoyez vite votre bulletin de participation avant le 15 janvier 2010 à Cuisine A&D – Concours Guy Martin – 6 Impasse Montlouis – 75543 Paris Cedex 11.

Mes Coordonnées

Nom : ....

Prénom : ....

Adresse : ....

Code postale : ....

Ville : ....

Comment se nomme l'auberge de Marc Haeberlin ?

....

Où Eric Ripert officie t-il ?

....

Où se situent les 3 principaux restaurants de Guy Martin ?

....

Les réjouissances gustatives de « Chez Cécile »



« Chez Cécile » a des airs d'auberge au cœur même du quartier de la Madeleine. Le client se promène un peu en Espagne avec un gaspacho de melon et pastèque, et au cœur des provinces françaises avec des ravioles de chèvre frais au pistou et tomates confites, un tartare de magret de canard frais et fumé à la mangue, joliment présenté. Ou encore, un sablé de parmesan, caviar d'aubergines, poivrons rouges confits, avec une délicate tempura de filets d'anchois au sel. Voilà pour ce que le chef appelle « la première assiette ». Pour suivre, des filets de limande au basilic, croustillant de risotto à l'encre de seiche, des filets de merlan aux cebettes et péquillos avec une remarquable tombée de blettes au gingembre, coulis de poivrons rouges. ou un suprême de volaille fermière aux herbes rôti en canon.

Cécile, restauratrice dans les Halles pendant quinze ans veille au moindre détail, en salle, comme en cuisine. Elle a su attirer dans ses filets le jeune Régis Mongin, originaire de Besançon, venu tout droit de l'Hôtel Le Bristol. Le nouveau décor est fait de banquettes rouges et des nappes grises, de grands miroirs et d'une cuisine en transparence. Gaieté, gentillesse, fraîcheur, semblent être les mots qui définissent le plus ce bistrot bien parisien qui peut contenir facilement une quarantaine de couverts.



Chez Cécile
17, rue Vignon 75008 Paris
Tél : 01 42 66 46 39
www.chezcecile.com
Menus à 29 euros , 35 euros et 59 euros (dîner).





La nouvelle vie de Lapérouse

Boudoir des cocottes et des gens du monde au temps de la Belle Époque, Lapérouse, le restaurant (créé en 1766) l'un des plus élégants du de la rive gauche à Paris, est en train de renaître petit à petit grâce à l'opiniâtreté d'un chef talentueux, Jean-Sébastien Pouch, qui fut second d'Éric Frechon. Il a gardé de son passage à l'Hôtel Le Bristol une grande maîtrise des produits et un art raffiné de la présentation. D'une élégance qui ravit le client venu passer une soirée gourmande soit dans une des trois alcôves du restaurant, soit dans un des cinq salons privés, comme le « Victor Hugo » ou le « salon des Sénateurs ». Le charme calfeutré de ces salons tient à leur passé autant qu'à leur décor de bonbonnière chic. Idéal pour déguster la cuvée de Bruno Paillard 1999 et attaquer les fines ravioles de cèpes, topinambours et fleur de thym qui accompagnent le sot-l'y-laisse tendre, autrement dit le suprême de poulet. La trilogie de foie gras avec un pacherenc Ostau d'Estile est un accord plus que parfait, même si la feuille de nori qui ceinture le foie gras peut paraître un peu forte en goût. Mais on retiendra le plat phare pour l'hiver : le fameux lièvre à la royale posé sur un lit de grosses pâtes « zita » gratinées, le tout auréolé de lamelles de truffes noires ! Pour terminer, il faut céder au soufflé Lapérouse, augmenté de caramel. Un pur délice signé Emmanuel Saintes.

Lapérouse
51, quai des Grands Augustins, Paris 6e
Tél : 01 43 26 68 04.
www.laperouse.fr
Menus à déjeuner : 35 et 45 euros.
Carte : 50-120 euros environ.

1, Place vendôme : Diorissimo

En entrant à pas feutrés au premier étage de l'Hôtel de Vendôme, une jeune Londonienne très « fashion » fut tellement étonnée d'y découvrir un décor digne de la maison Dior, quelle s'exclama : « So chic ! ». Elle se croyait sans doute avenue Montaigne. Il faut reconnaître que Michele Bönan, réputé en Italie pour ses décors rigoureux, a voulu en faire un restaurant diorissimo, avec du vichy noir et blanc, du « gris Dior » à liseré blanc pour les banquettes en velours et du satin rose pour les coussins, le tout complété par une bibliothèque où le client peut consulter et même acheter des albums de chez Assouline. Mode, cinéma, art de la joaillerie en sont les thèmes de prédilection. Ainsi, on s'attable dans cette atmosphère très « couture » pour déguster la cuisine inventive de Nicolas Rucheton : tartelettes de sardines de Quiberon, légumes croquants, émulsion de riquette et crème d'ail fumé d'Arleux ; foie gras de canard du Gers de la Ferme des Herbiers servi avec des coings ; langoustines d'Écosse rôties au beurre salée (présentées vivantes), girolles et jeunes poireaux ; pigeon rôti, crémeux de pomme de terre et sarriette en croustillant ; pièce de bœuf « Salers » cuit au sautoir. De la conviction dans l'assiette, voilà le credo du chef Nicolas Rucheton qui aime revisiter les classiques. Seulement 26 couverts mais dans le prolongement du bar qui vaut le détour. On aime le soir, jeter au dehors un œil sur le faubourg Saint-Honoré, comme si on était chez soi…



1, Place Vendôme
au 1, lace Vendôme, Paris 1er.
Tél : 01 55 04 55 60.
www.hoteldevendome.com
Carte : 50-80 euros





Les Enfants terribles passent à table

En 1949, le patron de l'Hôtel du Mont Blanc à Megève ouvrit un restaurant en l'appelant Les Enfants terribles, sur les conseils d'un habitué, Jean Cocteau qui tournait l'adaptation de son roman avec Jean-Pierre Melville. La famille Sibuet, propriétaire des lieux, décida, quarante ans après, de lui donner un petit frère en rachetant le restaurant de Johnny Halliday, en face du triplement étoilé Pierre Gagnaire. L'endroit est chic, chaleureux, donnant l'impression de pénétrer dans un appartement distingué de la rive droite. Beau parquet, jolie lumière tamisée sans aucun spot, grande verrière XIXe, belles fresque d'Hervé Thibault, orchidée sur les tables, nappes blanche, canapés en velours taupe et fauteuils confortables.
Michel Lentz, venu de l'hôtel Royal Evian, a placé un de ses lieutenants de 32 ans, François Martin, rôdé chez les frères Pourcel et Marc Veyrat. Les oeufs cocotte bio aux girolles sont un tout petit peu trop liquides et les mouillettes grillées trop molles. On préfèrera les grosses gambas croustillantes (à défaut des écrevisses du roman) à 16 ou 24 euros selon les appétits, idem pour le cœur de thon rouge mariné. Le filet de boeuf « Les enfants terribles » est un chateaubriand tendre à souhait. Et la sole sèche, de Bretagne découpée au préalable, est servie avec des pommes de terre vapeur. Toutes les garnitures sont préparées en cocotte : pousse d'épinards, riz à la vapeur, les haricots verts extra fin et la purée nature… Ne ratez pas gros baba bouchon au rhum !

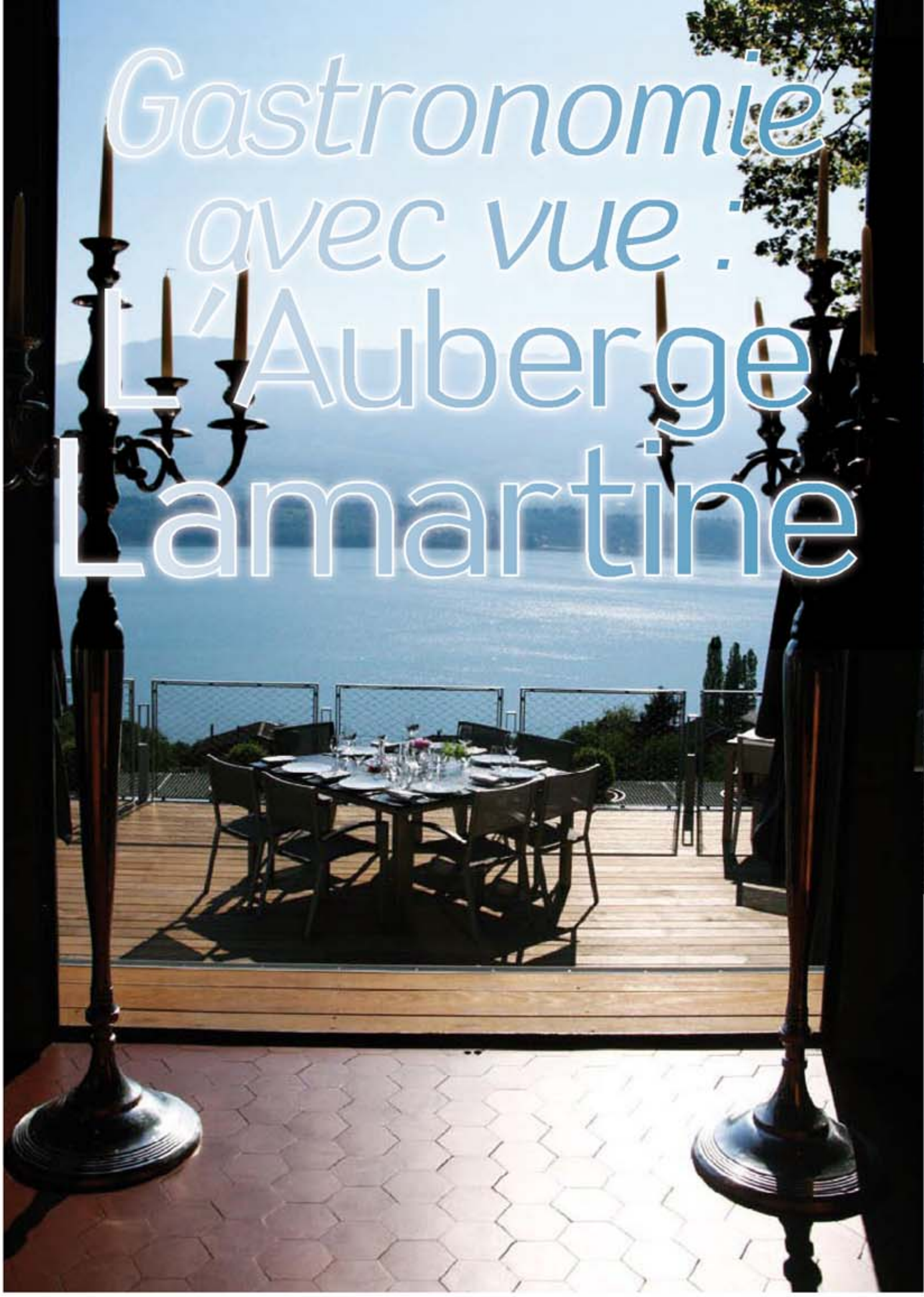


Les Enfants terribles
8, rue Lord Byron, Paris 8e.
Tél : 01 53 89 90 91.
www.enfantsterribles-paris.com
Carte 50-70 euros.





Gastronomie avec vue : L'Auberge Lamartine



Pierre Marin, chef doué et discret de l'Auberge Lamartine au Bourget du Lac, fête cette année les 20 ans de son étoile au guide Michelin. Pour fêter cet événement, l'établissement se refait une beauté, invitant à la redécouverte d'un panorama époustouflant et d'une cuisine épurée.

A 22 ans Pierre Marin rejoint son père à «l'Auberge Lamartine». Deux ans plus tard, le guide MICHELIN honore sa cuisine en lui attribuant une étoile qu'il a su conserver jusqu'à aujourd'hui. En 1997, il reprend seul, avec son épouse, l'établissement.

En 20 ans, il a su trouver son style et mûrir une cuisine qu'il qualifie de « traditionnelle, revue et modernisée, une cuisine de goût ». Il nous confie qu'au fil des années les envies ont changé mais que sa clientèle et lui-même ont évolué ensemble et dans le même sens, si bien qu'il peut compter aujourd'hui sur de nombreux fidèles.

En 2009, Pierre Marin fête 20 ans d'étoile, 20 ans de régularité dans la qualité, 20 ans de challenges quotidiens, 20 ans qui ont fait de « l'Auberge Lamartine » une véritable institution culinaire en Savoie et bien au-delà.

« 'Auberge Lamartine», RN 504, route du tunnel du chat
Bourdeau 73 370 Le Bourget du Lac
Téléphone 04 79 25 01 03 Télécopie : 04 79 25 20 66 Courriel : info@lamartine-marin.com site : www.lamartine-marin.com

Croustillant de suprêmes de pigeon, crémeux de pommes de terre au romarin



6 personnes

Pigeon :
6 pièces de 400/450 g.
12 feuilles de briques.
1 jaune d'oeuf.
12 pétales de tomate confite.
12 feuilles d'épinard.
Jus :
1 Carcasse de poulet.
1 carotte.
2 échalotes.
4 gousses d'ail.
1 tomate.
1 branche de céleri.
1 branche de thym.
1 pointe de couteau de cannelle poudre.
1 cuillère à café de miel.
1 verre de Porto.
Huile d'olive.
Garniture purée de pomme de terre au romarin :
600 g de pommes de terre.
100 g de crème liquide.
50 g de beurre.
2 branches de romarin.
Sel.
Garniture de champignons :
250 g de cèpes.
250 de giroles.
40 g de beurre.

L'astuce en plus Il est important de bien coller la feuille de brick autour du suprême de pigeon, car au moment du bain de friture elle peut s'ouvrir.
Pour la cuisson, 3 minutes suffisent pour avoir un pigeon rosé.
Désossez les pigeons, détachez les cuisses et levez les deux suprêmes de la carcasse.
Sur chaque suprême, déposez un pétale de tomate et une feuille d'épinard. Salez, poivrez et pliez dans une feuille de brick.
Collez avec un jaune d'oeuf. Réservez.
Pour le jus de pigeon, concassez les carcasses de poulet et de pigeons. Dans un sautoir, faites chauffer 2 cl d'huile d'olive et une noix de beurre. Ajoutez les carcasses et les colorer, ajoutez la garniture aromatique puis laissez pincer. Dégraissez, ajoutez une cuillère de miel et déglacez avec le porto.
Laissez réduire, ajoutez la tomate coupée en morceaux puis les épices et mouillez avec de l'eau ou un fond blanc. Laissez cuire 1 heure environ. Filtrez le jus et faites-le réduire jusqu'à ce que le jus nappe légèrement.
Rectifiez l'assaisonnement.
La cuisse de pigeon : désossez le premier os de la cuisse. Assaisonnez et la saisir dans un sautoir avec de l'huile et du beurre, 3 minutes de chaque côté. Réservez.
Purée de pomme de terre au romarin :
réalisez une purée où vous ferez infuser du romarin dans la crème.
Champignons : faites sauter les champignons avec un peu de beurre. Assaisonnez et réservez.
Au dernier moment : cuire les suprêmes dans un bain d'huile à 180° pendant 3 minutes Réchauffez les garnitures et dressez sur assiette.
Dégustez.

Les cuisses de grenouilles, sauce mousseuse aux herbes fraîches



6 personnes

Grenouilles : 4 pièces par personne soit 24 pièces. 300 g de chanterelles. 150 g de fèves fraiches, écossées. 12 asperges vertes. 40 g de beurre. 4 cl de bouillon de volaille. 3 cl de crème liquide. 3 cl de lait. 100 g d'épinard. 1 demi botte de ciboulette. 1 demi botte de cerfeuil. 1 demi botte de basilic. Sel. Poivre.

L'astuce en plus

Utilisez des grenouilles de grosse taille (20 à 30 au kg) : il sera ainsi plus facile de les manchonner. De préférence, prenez des grenouilles fraîches car elles ne sont pas filandreuses.

- Supprimez la carcasse (partie haute de la grenouille), séparez les cuisses, les manchonnez en laissant un os uniquement.
- Les saler et poivrer, fariner. Les cuire dans une poêle avec un peu de beurre pour avoir une jolie coloration. Une fois cuites, les débarrasser dans une passoire pour supprimer le gras de cuisson. Réservez au chaud.
- Faites cuire les fèves dans de l'eau bouillante. Les saler, puis les rafraichir, et supprimez la peau autour de chaque fève. Réservez.
- Epluchez les asperges et faites-les cuire dans de l'eau bouillante. Les saler, puis les rafraichir. Coupez-les en trois. Réservez.
- Nettoyez et lavez les champignons, puis faites-les sauter à la poêle. Salez et poivrez,
- puis ajoutez les fèves et les asperges pour les réchauffer au moment de dresser. Réservez.
- Portez à ébullition le bouillon de volaille et faites réduire de 3/4, puis ajoutez la crème et le lait, portez à ébullition : ajoutez les herbes concassées grossièrement et mixées à l'aide d'un blinder, assaisonnez et servez de suite.
- Dressez sur assiette creuse, déposez les champignons, les fèves, la sauce bien mousseuse, les cuisses de grenouilles, les asperges et quelques pluches de cerfeuil.

Dégustez



Tarte de sandre et coquillages, beurre monté à la noisette, salade de roquette

6 personnes

Filet de sandre : 500 g.
Moules : 250 g.
Coques : 250 g.
Vin blanc : 1 demi litre.
Oignon : 1.
Poireaux : 2.
Pommes de terre :800 g.
Champignons de Paris : 500 g.
Echalotes : 100 g.
Ciboulette : 1 demi botte.
Jus de citron : 1.
Beurre : 200 g.
Bouquets garnis : 2.
Huile de noisette.
Sel. Poivre.
Pousses de roquette ou mesclun

L'astuce en plus. Réalisez la rosace sur un papier sulfurisé pour qu'elle glisse plus facilement sur l'assiette lors du dressage.

Cette recette est très pratique quand vous avez des invités car vous pouvez la préparer à l'avance et la passer au four au dernier moment.

• Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur. Salez puis cuisez-les au beurre dans une poêle antiadhésive sans coloration.

• Dresser 6 rosaces de 15 cm de diamètre environ avec les rondelles de pommes de terre sur des plaques antiadhésives. Réservez.

• Faites suer les oignons et les poireaux avec un peu de beurre, sans coloration, si nécessaire ajoutez un peu d'eau. Salez et poivrez. Laissez cuire 12 à 15 minutes en remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois.

• Dans une poêle, faites sauter les champignons avec 30 g de beurre pour les faire dorer. Salez et poivrez. Réservez au chaud.

• Faites cuire à couvert les moules avec le vin blanc, une cuillère d'échalotes hachées et un bouquet garni sur le feu doux jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Renouvelez l'opération une fois pour les coques. Filtrez le jus de cuisson et faites-le réduire de moitié. Incorporez environ 75 g de beurre en morceaux dans le jus réduit en fouettant, ajoutez le jus de citron, la ciboulette ciselée et un trait d'huile de noisette. Assaisonnez et réservez.

• Répartissez sur les rosaces de pommes de terre les oignons, poireaux et champignons en une couche régulière à 1 cm du bord. Découpez le filet de sandre cru en fines escalopes et déposez-les en rosace sur les tartes. • Salez et poivrez.

• Passez à four chaud (180°C) 3 à 4 minutes. A la sortie du four, dressez les rosaces dans une assiette, parsemez les moules et les coques, saucez autour. Déposez quelques pousses de roquette dessus. Dégustez.

L'escalope de foie gras de canard poêlée au miel de sapin et poires rôties



6 personnes

Escalope : 1 lobe de 500 g à 600 g.
3 Poires "Conférence".
3 cuillerées à soupe de vinaigre xérès
3 cuillères de miel de sapin.
1dl de vinaigrette.
1 dl de fond de volaille.
20 g de beurre.
Fleur de sel.
Salade de mesclun

L'astuce en plus. Evitez le foie gras sous vide, il fond plus rapidement à la cuisson. La poêle doit être chaude pour obtenir une jolie coloration mais le gras ne doit pas bruler.

• Epluchez les poires, coupez-les en deux et enlevez les pépins. Puis, coupez-les en lamelles de 5 mn d'épaisseur, puis poêlez-les dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre. Finir la cuisson à four doux. Réservez.

• Récupérez les épluchures de poire et mettez les cuire dans une casserole avec le miel, laissez cuire 1 minute puis déglacez avec le vinaigre et 1dl de jus de volaille, puis chinoisez pour supprimer les épluchures, remettez dans la casserole pour faire réduire et obtenir une consistance sirotée. Réservez.

• Coupez les escalopes de foie gras de un à deux cm d'épaisseur, assaisonnez-les. Préchauffez une poêle antiadhésive, (la poêle doit être très chaude), poêlez-les 2 mn de chaque côté environ puis posez-les sur un papier absorbant.

• Assaisonnez le mesclun avec une vinaigrette à l'huile de noisette de préférence.

• Dressez sur assiette le mesclun, les poires, l'escalope de foie sur laquelle on rajoute un peu de fleur de sel et un peu de sauce.

Dégustez.



Le lavaret du lac du Bourget farci aux écrevisses, sauce aux herbes et frite de purée de petits pois

4 personnes

Filet de Lavaret du lac du Bourget : 4 pièces de 150 g.
Queues d'écrevisses décortiquées : 20 pièces.
1 poignée de pousses d'épinard.
Champignons de Paris : 100 g.
Beurre : 10 g.
Ingrédients pour la frite de petit pois
Petit pois : 500 g.
Agar-agar : 5 g.
Sel. poivre.
Farine : 100 g.
2 oeufs.
Chapelure : 150 g.
Ingrédients pour la sauce
Bouillon de volaille : 1 litre.
2 gousses d'ail.
1 demi botte de cerfeuil.
1 demi botte de ciboulette.
1 demi botte de persil.
100 g de pousses épinard.

L'astuce en plus. Si vous ne trouvez pas de lavaret, vous pouvez utiliser du féra du Léman ou également des gros filets de sole.

• Lavez et coupez les champignons de Paris en petit dés. Les cuire au beurre dans un sautoir. Salez et poivrez. Réservez.

• Lavez les pousses d'épinard et faites-les tomber au beurre dans un sautoir 30 secondes. Egouttez sur un papier absorbant. Réservez.

• Enlevez les arêtes des filets de poisson, salez et poivrez.

• Rangez les épinards sur le filet de poisson, les champignons et les queues de l'écrevisse.

• Coupez en deux, roulez le filet de poisson et serrez-le dans un film, puis le cuire à la vapeur 65° pendant 10 minutes.

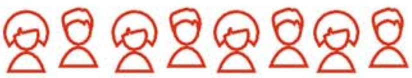
• A la sortie du four, coupez les deux extrémités du film pour le retirer, dressez sur l'assiette avec la frite de petit pois et la sauce mousseuse.

• Frite de petits pois : Cuire les petits pois à l'eau salée. Egouttez-les et mixez-les. • Ajoutez l'agar agar et coulez-le sur une plaque pour obtenir une épaisseur de 1 cm et demi. Laissez refroidir. Puis découpez des bâtonnets de section carrée, panez à l'anglaise deux fois, les colorer à la poêle au beurre. Clarifiez à feu doux et servez de suite.

• La sauce : Blanchissez les herbes dans le bouillon et mixez-le tout. Filtrez. Ajoutez un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez, assaisonnez. Juste avant de servir, mixez pour faire mousser.



Matafan aux fruits rouges



8 personnes

Coulis de fruits rouges :
1 demi litre.
Framboises : 120 g.
Groseilles : 120 g.
Mûres : 120 g.
Sucre glace.
Feuilles de menthe fraîche.
Matafan :
Farine : 260 g.
OEufs : 3.
Lait : 4 dl.
Levure chimique : 10 g.
Sucre semoule : 40 g.
Sel : 1 pincée.
Beurre : 40 g.

L'astuce en plus. Le Matafan est une ancienne recette d'un beignet réalisée dans une poêle pour le cuire bien rond en laissant couler un fin filet de pâte de la louche dans l'huile chaude. Il doit être très aéré, mais pour votre sécurité, il est recommandé de le réaliser dans une friteuse de ménagère.

Matafan

• Disposez la farine en fontaine dans une bassine.
• Au fond de la fontaine : ajoutez le sucre, le sel, la levure chimique et les oeufs.
• Mélangez délicatement à l'aide d'un fouet les oeufs et une partie de la farine.
• Versez progressivement le lait en remuant sans discontinuer, la pâte doit être lisse et parfaitement homogène.
• Versez le beurre fondu, remuez et laissez reposer.
• Préparez un bain d'huile chaude à 180° dans une petite poêle comme à la friteuse : faites tomber à l'aide d'une louche un fin filet de pâte dans l'huile en tournant pour obtenir un matafan très aéré, égouttez.
• Rangez dans des assiettes creuses les fruits rouges et le coulis de fruit, posez un matafan sur chaque assiette, saupoudrez de sucre glace et quelques feuilles de menthe.
• Dégustez aussitôt.
• Accompagnez de fruits rouges et coulis ou de pommes fruits caramélisées et raisins secs flambés au rhum et de glace vanille.



Les fraises au vinaigre balsamique accompagnées de pain perdu et de glace vanille

6 personnes

Mélange d'épices
0.5 g de poivre de Jamaïque.
0,5 g de poivre rose.
0.5 g de poivre de Sichuan.
0.5 g de cardamone.
0.5 g d'anis étoilé.
0.5 g de poivre noir.
Mélangez tous les ingrédients et les moudre dans un moulin.
Sauce :
250 g de fraise.
50 g environ de sucre semoule.
15 g de beurre.
2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique.
1 demi jus de citron.
2 pincées environ de mélange à épices.
Tuile sésame :
100 g de sésame doré.
40 g de sucre.
60 g d'eau.
Sel.
Pain perdu :
6 tranches de brioche.
3 dl de lait.
3 oeufs.
75 g de sucre roux.
1 demi cuillère à café de vanille en poudre.
1 zeste de citron.
1 zeste d'orange.
Kirsch.
50 g de beurre.
Pour la présentation :
12 g de framboise.
125 g de groseille.
125 g de fraise.
Menthe.
Glace vanille: 1/2 litre

L'astuce en plus. Les fraises doivent être bien mures. Les épices et le vinaigre balsamique relèvent le goût des fraises.

Le pain perdu :

- Cassez les oeufs dans un récipient : ajoutez le sucre, la vanille, les zestes et remuez avec un fouet, puis versez le lait et une tombée de kirsch. Remuez à nouveau.
- Tranchez la brioche de 1 cm à 1,50 cm et la faire tremper dans le liquide 10 à 15 minutes.
- Préchauffez une poêle antiadhésive avec 50 g de beurre, déposez le pain légèrement égoutté, laissez colorer, saupoudrez de sucre roux avant de les retourner, laissez de nouveau colorer.
- Déposez sur une assiette et réservez.

La sauce :

- Faites sauter les fraises avec du sucre, les épices et du beurre quelques minutes. Laissez caraméliser légèrement.
- Déglacez au vinaigre balsamique et jus de citron.
- Mixez.

La tuile sésame :

- Mettez le sucre dans une casserole avec l'eau et cuire à 117° C.
- Retirez du feu et ajouter le sésame, tournez jusqu'à ce que le sucre cristallise.
- Remettez sur le feu pour que le sésame caramélise et ait une belle couleur grillée.
- Ajoutez une pointe de couteau de sel dans le mélange encore chaud.
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez le caramel très fin puis découpez-le en triangle et le mouler dans une gouttière. Réservez au sec.
- Accompagnez avec pain perdu, la glace avec une tuile sésame, le coulis de fraises et quelques fruits rouges.

Jean-Michel Bouvier : gastronomie savoyarde









Il est une des valeurs sûres de la cuisine savoyarde. Jean-Michel Bouvier ne cesse d'étonner nos papilles papilles. Après avoir exploré la haute gastronomie à Chambéry à l'Essentiel, c'est en montagne qu'il propose ses nouvelles saveurs.

Savoyard. S'il ne fallait qu'un seul mot pour définir Jean-Michel Bouvier, c'est indéniablement celui-ci qui lui conviendrait le mieux. Solidement installé en montagne depuis 7 saisons maintenant, Jean-Michel Bouvier a trouvé en altitude un territoire où il peut exprimer librement ses envies et aspirations. Né en Savoie, c'est à Chambéry qu'il décroche par deux fois un macaron Michelin à « L'Essentiel» avant de se tourner vers d'autres défis, en haut des cimes. Sa cuisine est authentique. Il fait partie de ceux qui, en cuisine, recherche l'harmonie, la délicatesse dans des produits simples qu'il aime travailler. Ces produits se mélangent, cuisent, rissolent, dorent et produisent le meilleur en révélant des saveurs inédites.

Jean-Michel Bouvier est un homme qui aime les nouvelles aventures. Depuis la saison dernière, il est à la tête de trois établissements à Tignes, ainsi que d'un service Traiteur en Montagne proposé à Tignes et à Val d'Isère. Il y a 7 saisons maintenant, il a ouvert «le Chalet Bouvier» un restaurant paysan de très grande qualité.
L'année dernière, pour la saison d'hiver 2008-2009, Jean-Michel Bouvier a inauguré, dans un nouvel hôtel 4* de Tignes (« les Suites du Nevada ») deux nouveaux établissements.
Jean-Michel Bouvier suit donc sa trace en montagne. Ce savoyard reste fidèle à ses racines, à son souci de perfection, à l'idée qu'il se fait de la gastronomie et du bien manger, être prêt de la clientèle et suivre l'évolution de ses goûts !

« Le chalet Bouvier » à Tignes-Val Claret (l'Hôtel « l'écrin du Val Claret »)
« La Table en Montagne » à Tignes-Val Claret (l'hôtel « les Suites du Nevada »)
« Le Whitney Bar » à Tignes-Val Claret (l'hôtel « les Suites du Nevada »)
« Le Traiteur à la Montagne » (Tignes-Val d'Isère)
www.jeanmichelbouvier.com



4 personnes

RISOTTO DE CROZETS AU FOIE GRAS GRILLE, CARAMEL DE GENTIANE

160g de crozets, 20 cl de crème liquide, 20 g de parmesan râpé, 20 g de beaufort râpé, 4 tranches de foie gras cru, sel de Guérande, Poivre mignonnette, 1 l d'alcool de gentiane, 1 gousse d'ail

Cuire les crozets dans de l'eau salée bouillante pendant 10 mn.

Egoutter les crozets, les mélanger avec la crème, l'ail et les fromages râpés.

Faire réduire l'alcool de gentiane jusqu'à l'obtention d'un sirop épais, comme un caramel.

Griller les foies gras dans une poêle très chaude de 30 sc. de chaque côté, bien assaisonner.

Dresser les crozets dans une assiette et le foie gras posé sur le dessus avec un filet de caramel de gentiane.

Rajouter sur les escalopes de la fleur de sel.

Servir rapidement.



4 personnes

MILK SHAKE DE POTIMARRON, EMULSION DE REINE DES PRES

Ingrédients du milk shake :
1 quart de potimarron, 200 g d'oignon, 50 g de lard, 25 cl de bouillon de légumes, 50 cl de crème, sel, poivre
Ingrédients pour l'émulsion :
50 cl de crème liquide, 100 g de reine des prés, 25 cl de bouillon de légumes, sel, poivre

Le milk shake : faire suer les oignons et le lard dans une casserole, ajouter le potimarron coupé en petits morceaux, ajouter le bouillon, la crème, assaisonner de sel et poivre. Faire cuire 10 mn. Mixer le tout.

L'émulsion : dans une casserole faire bouillir la crème avec le bouillon et la reine des prés.

Assaisonner de sel et poivre.

Emulsionner avec un mixeur.

Présentation : Remplir dans un grand verre transparent ou bol 3 quart de milk shake de potimarron bien chaud. Ajouter 1 quart d'émulsion de reine des prés sur le dessus.

Servir aussitôt. Accompagner de petits croûtons de pain de campagne grillés à l'huile d'olive.

ECREVISSES DE NOS LACS CUITES EN COCOTTE

4 personnes

1.200 kg d'écrevisses
2 échalotes
100 g de carotte
150 g de blanc de poireaux
1 gousse d'ail
20 cl de vin blanc
1 c à s de concentré de tomate
1 demi litre de crème
sel, poivre
1 noisette de beurre

Couper les carottes en brunoise, émincer les poireaux en julienne. Faire revenir dans une cocotte la noisette beurre et les échalotes, ajouter ensuite les carottes et les poireaux. Faire légèrement colorer. Ensuite ajouter le concentré de tomate et les écrevisses préalablement châtrées. Laisser cuire 2 mn, ajouter le vin blanc, le faire réduire de moitié et mettre la crème, le sel et poivre. Laisser cuire une dizaine de minutes à petit feu.

Servir dans la cocotte





LE COCHON DIT «CAÏON» CHEZ NOUS, LA DOUBLE COTE CUITE EN COCOTTE, JUS D'AIL AU SERPOLET

4 personnes

4 côtes de 300 g
100 g d'échalote
50 g d'ail
100 g de carotte
1 noisette de beurre
20 cl de vin blanc
2 brins de serpolet
2 feuilles laurier
sel, poivre

Faire préparer par votre boucher dans le carré de porc 4 belles côtes bien épaisses (300 gr chacune). Faire revenir dans une cocotte le beurre, mettre les côtes,

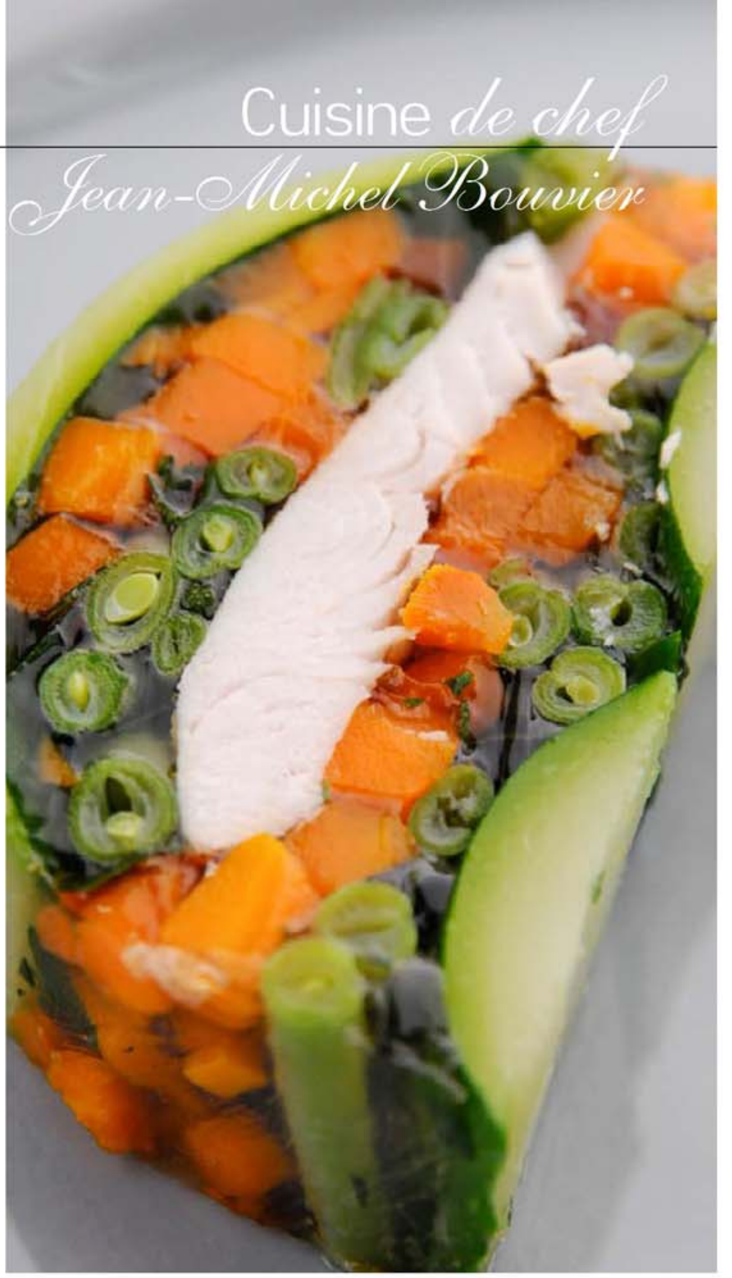
faire colorer à petit feu une dizaine de minutes de chaque côté. Déglacer au vin blanc et ajouter les carottes, l'échalote, l'ail, le serpolet et le laurier. Saler, poivrer, recouvrir d'eau de moitié les côtes.

Mettre le couvercle faire cuire au four à 200°, 20 à 30 minutes. Lorsque c'est cuit, retirer la viande de la cocotte et la laisser reposer sur un plat, garder au chaud. Passer le jus de cuisson au chinois, rectifiez l'assaisonnement. Servir les cotes directement dans l'assiette et recouvrir de jus.

PRESSE DE FERA AUX LEGUMES DU JARDIN

4 personnes

4 filets de fera
2 courgettes pour la brunoise,
1 courgette pour les lamelles,
1 carotte,
50 cl de fumet de poisson,
6 feuilles de gélatine,
500 g de haricots vert.



Couper de fines lamelles de courgette pour chemiser la terrine. Les cuire à la vapeur, mettre de côté.

Faire une fine brunoise de courgette et carotte. La blanchir dans de l'eau salée bouillante pendant 30 sc., puis refroidir directement après cuisson dans de l'eau glacée. Incorporer les feuilles de gélatine dans le fumet de poisson froid, puis faire bouillir pendant 3 mn. Cuire les filets de fera dans une poêle bien chaud, côté peau. Les laisser refroidir.

Montage de la terrine :

- chemiser la terrine avec les lamelles de courgette, puis faire :
- 1 couche de poisson, 1 couche de haricots verts, 1 couche de brunoise, 1 couche de poisson

Assaisonner de sel et poivre et arroser de gelée entre chaque couche. Presser la terrine à l'aide d'une cale. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 demi journée. Démouler, la couper en tranche. Vous pouvez accompagner d'une sauce aïoli ou d'une sauce crème fraîche/fromage blanc et herbes du jardin.



CLAFOUTIS AUX MYRTILLES

4 personnes

50 g de poudre d'amande
30 g de sucre
20 g de farine
50 g de crème épaisse
10 g de crème liquide
2 oeufs
500 g de myrtilles fraîches ou surgelées

Mélanger dans un robot : poudre d'amande, sucre, farine.

Ajouter ensuite les oeufs et les crèmes. Incorporer délicatement les myrtilles. Mettre dans un moule légèrement beurrer et fariner.

Faire cuire environ 20mn à 180°.

Servir tiède dans le plat de cuisson, saupoudrer légèrement de sucre glace. Accompagner d'une glace vanille.

Rêve américain : un Français à New York





Eric Ripert est sans doute le français le plus connu aux Etats Unis après Lafayette et Christian Audigier !

Que de chemin parcouru depuis ses 15 ans quand il quitte sa famille pour fréquenter l'école culinaire de Perpignan. A 17 ans, il s'installe à Paris et cuisine dans le légendaire restaurant « La Tour D'Argent », avant de prendre place aux 3 étoiles Michelin, « Jamin ». 1989 : Ripert saisit l'opportunité de travailler pour Jean-Louis Palladin comme sous chef au Watergate Hotel à Washington DC. sans faire de scandale (!) il déménage en 1991 pour New York et travaille brièvement en tant que sous chef de David Bouley, avant d'être recruté par Maguy et Gilbert Le Coze qui feront de lui le chef du Bernardin.

Eric Ripert est depuis considéré comme étant l'un des plus grands chefs de New York et du monde. En 1995, à tout juste 29 ans, il obtient une 4ème étoile du « New York Times ». Expérience glorifiante qui se réitère dix ans plus tard pour la quatrième fois consécutive en obtenant la plus haute distinction. Devenant ainsi le seul restaurant à maintenir ce statut sans jamais perdre une étoile.

En 1997, le magazine QG nomme le Bernardin comme étant le meilleur restaurant des Etats Unis, et en 2007 le magazine classe le Bernardin comme l'une des « Sept merveilles culinaires du monde ».

En 2005 le New York Magazine déclare que le Bernardin est le restaurant n°1 de la ville, lui accordant cinq étoiles dans la première édition de son classement. Une position qu'il conserve toujours aujourd'hui.

En 2005 toujours, « Bon Appétit » révèle que le Homard poché au beurre à l'estragon et au Champagne de Ripert est le « Plat de l'année ».

Ripert a été un invité à juger les candidats, en tant que « choix du public » au Bravo's Top Chef pendant quatre saisons.

Il a également été reçu dans les plus grands shows télévisés américains comme le Late Show with David Letterman, The Charlie Rose Show, Ellen DeGeneres, TODAY, Regis & Kelly, et Martha Stewart.

En septembre 2009, le show TV « Avec Eric » qui connaît déjà un fort succès outre-Atlantique, a débuté sur PBS.

Lorsqu'il n'est pas dans la cuisine, Eric Ripert apprécie une bonne tequila, la sérénité et la tranquillité. Il habite à Upper East Side et Sag Harbor avec sa femme et son jeune fils, loin de l'effervescence des fourneaux...

Saumon Fumé, Brioche Toastée et Caviar



4 personnes

230 gr Saumon fumé, en tranche très fine (16 tranches)
90 gr Caviar, Osetra de préférence
3 cuillères à soupe de crème Fraîche
4 tranches de brioche, environ 0.5 cm d'épaisseur
6cm x 16cm oval cutter

• Placer une large feuille de papier cellophane sur une surface de travail. Mettez les tranches de saumon 2 par 2, se touchant légèrement sur le papier, laissant à peu pres 3 cm entre chaque paire. Utilisant un millet de cuisine, aplatissez gentiment le saumon jusqu'à ce qu'il soit fin et égale. Utilisant un cutter et un couteau aiguisé, coupé le saumon, en étant sure que les 2 tranches plastifiées soit de forme égale et qu'au total vous ayez 8 tranches en forme marquises.

• Préchauffer le toaster

• Egaliser les 4 morceaux de brioche en forme ovale de 2.5 x 4 cm.

• Arranger les tranches de brioche sur un plat et les toastées légèrement. Enlever du toaster et laisser refroidir.

• Placer sur chaque toast une touche de crème fraîche au centre et recouvrir d'une portion de saumon fumé, en enlevant le papier cellophane. Délicatement séparer les 2 morceaux de saumon au milieu et placer une cuillère de caviar. Répéter avec le reste des ingrédients.



Flétan

Flétan poché; raisins et tomates cerises marinées; échalote marinée au vinaigre ; Infusion de Verjus et citronnelle

• Pour faire le verjus et citronnelle émulsion, premièrement porter a ébullition le verjus et le fumet. Ajoutez tous les autres ingrédients, seul le beurre et laissez sur le feu pour 15 minutes. Egouttez le verjus et réservez jusqu'à l'utilisation. Pendant que le verjus se repose, faire un beurre monté pour finir l'émulsion verjus et citronnelle. Porter 2 cuillère à soupe d'eau à ébullition et graduellement ajouter au beurre une cuillère a la fois jusqu'à tout incorporer. Asaisonner au gout avec le sel et le poivre et garder chaud.

• Pour le Flétan : chauffer le liquide pour le pocher a 82°C, a feu doux. Asaisonner les filets de Flétan de chaque coté avec du sel et du poivre et les mettre dans le liquide. Pocher le poisson jusqu'à ce qu'il soit juste tiède au centre ; avec une brochette en métal insérée dans le poisson pendant 5 secondes, elle doit être juste tiède lorsqu'elle est portée aux lèvres.

• Pendant que le Flétan cuit, marinez les tomates, raisins et les échalotes aux vinaigre, fenouil, radis, coco de mer et concombre ensemble avec l'huile d'olive vierge, sel et poivre.

• Chauffez l'infusion verjus et citronnelle et mélangez avec 75ml de beurre monte. Asaisonnez au gout avec sel et poivre.

• L'assiette : enlever le Flétan du liquide et égouttez le filet avec du papier essuie-tout. Placez 2 filets de Flétan, dans un plat. Arrangez les légumes marinés sur le dessus du Flétan ; garnissez avec la ciboulette sur chaque filet. Versez l'émulsion verjus et citronnelle autour de l'assiette et servez immédiatement.



Infusion de verjus et citronnelle
375 ml de verjus
125 ml de poisson fumé
1/4 de petite cuillère de grain de coriandre
1/4 de petite cuillère de graine de fenouil
1/4 de petite cuillère de poivre noir
1 anise étoilé
1 tige de citronnelle, écrasée et coupée
1 cuillère de jus de citron frais
28 gr de gingembre, pelé et coupé
1 petit piment rouge
180 gr de beurre non salé en cube

Le Flétan
8 Flétan de 90 gr
Sel fin et poivre blanc pour assaisonner
Liquide pour pocher le Flétan (voir recette de base)

La garniture
4 petites tomates cerises, épluchées et couper en 2
4 raisins verts, épluchés et coupés en largeur (0.5mm d'épaisseur)
1 cuillère à soupe d'échalote marinée au vinaigre (voir recette ci-dessous)
1 petit fenouil, coupe fin
2 radis, nettoyer et couper en quart
4 coco de mer (3.5cm chacune)
La moitié d'un petit concombre Japonais, coupe en largeur et en julienne
1 petite cuillère d'huile d'olive vierge
Sel fin and poivre blanc
8 micro ciboulettes

Les échalotes au vinaigre :
1 cuillère à soupe de vinaigre
2 cuillères à soupe d'eau
200 ml de vinaigre de champagne
1 petite cuillère de grains de coridndre
1/2 anise étoilé
1 clou de girofle
1/2 de petite cuillère de poivre noir
1 petite cuillère de safran

3 échalotes

Pour les échalotes au vinaigre, mélanger tous les ingrédients, sauf les échalotes à mettre dans une petite casserole. Porter le liquide à ébullition et égoutter les échalotes ; laissez à mariner toute la nuit avant utilisation.

Le liquide pour pocher
Environ 2 Litres
4 cuillères à soupe de beurre non salé
120 gr de farine
1 et 3/4 L d'eau
180 ml de jus d'orange pressée
180 ml de jus de citron pressé
1 cuillère de Vermouth

Sel pour le gout

Préparer le roux en faisant fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen. Ajoutez la farine et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Cuire le roux, remuez sans cesse avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange est de couleur or. Laissez le roux refroidir, ce qui empêchera les grumeaux d'apparaître, avant de l'incorporer dans le liquide chaud.

Séparément porter l'eau à ébullition dans une casserole moyenne.

Ajoutez le jus d'orange et de citron et le vermouth à l'eau et porter à ébullition

Ajoutez le roux froid au liquide chaud, et bien mélanger.

Ajoutez le reste du roux et porter le liquide de nouveau a ébullition (ce doit ressembler a une soupe épaisse)

Saisonnez avec du sel et laissez le liquide à cuire à feu doux jusqu'à ce que la farine soit cuite (environ 15 minutes)

Retirez le liquide du feu and le garder tiède, sur la cuisinière jusqu'à qu'il soit prêt; remuez le liquide occasionnellement pour éviter qu'une peau se forme.

Eric Ripert

Pot de Crème au chocolat au lait, Mousse Caramel, Sirop d'Erable, Sel de mer

4 personnes

La coquille de l'œuf :
4 gros œufs bruns
Un carton d'œuf

Le pot de crème au chocolat au lait :
Environ 240ml
1 jaune d'œuf
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de crème fraîche
2 et 1/2 cuillères à soupe de lait entier
20 gr de chocolat au lait, finement coupé
4gr (55%) de chocolat noir, finement coupé

La mousse au caramel :
Environ 240 ml
2 feuilles de gélatine
4 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe d'eau
180 ml de crème fraîche
3 cuillères à soupe + 1 petite cuillère de lait entier
2 jaunes d'œuf

La finition
1 petite cuillère de sauce caramel (recette de base)
1/2 petite cuillère de sirop d'Erable
Une pincée de sel de mer



• Pour les coquilles d'œuf (dans lesquelles le pot de crème au chocolat au lait sera cuit), enlever délicatement le haut des œufs avec un couteau à couper les œufs ; réserver les 3 jaunes d'œuf pour plus tard. Rincer les coquilles vides avec de l'eau chaude, et délicatement retirer la membrane intérieure de la coquille. Laisser les coquilles sécher complètement avant de les utiliser.

• Pour préparer le pot de crème au chocolat au lait, premièrement préchauffer le four a 180°C. Mélanger au fouet les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol. Mélanger la crème fraîche et le lait dans une petite casserole et faire bouillir. Retirer le mélange crème/lait du feu et ajouter le avec le mélange des jaunes d'œuf. Egoutter le pot de crème dans une passoire fine et laisser le refroidir rapidement sur un bain de glace.

• Placer les coquilles d'œuf, avec l'ouverture en haut sur le carton d'œuf. Placer le carton dans un plat. Soigneusement, diviser le pot de crème en quantité égale dans les 4 coquilles d'œuf, les remplissant chacune à moitié. Couvrez le plat avec du papier aluminium et les mettre au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes de cuisson, jusqu'à ce que la crème soit prête. Laisser le pot de crème refroidir a la température de la pièce. Réfrigérer.

• Pour la mousse au caramel, placer la gélatine dans de l'eau glacée. Dans une casserole, ajouter le sucre et l'eau. Sans remuer, cuire le mélange sur un feu moyen jusqu'à ce que le sucre se dissouts et le mélange tourne marron clair. Pendant ce temps, chauffer la crème fraîche et le lait ensemble. Enlever le mélange du sucre du feu et rapidement fouetter le avec le mélange de la crème. Fouetter la sauce au-dessus d'un feu doux et tempéré avec les jaunes d'œuf. Continue de faire cuire la sauce sur un feu doux jusqu'à ce qu'elle atteigne 84°C. Enlever la sauce du feu et fouetter avec la gélatine. Egoutter avec un chinois. Refroidissez avec un bain d'eau glacée et réfrigérer jusqu'à qu'elle soit prête. Juste avant de servir, transférer la mousse au caramel dans une bombe de crème chantilly.

• Quand la crème est prête, placer les œufs à moitié remplis dans des coquetiers. Ajouter une goutte de sauce caramel sur le dessus de chaque pot de crème. Utilisant une bombe de crème chantilly, remplissez le reste des coquilles avec la mousse caramel, laissant un petit espace au centre. Ajouter une goutte de sirop d'érable dans cet espace et saupoudrer chacune des coquilles avec une pincée de sel de mer.

Tendance Marron

Moelleux aux 2 chocolats



4 personnes

300 g de chocolat noir corsé
4 carrés de chocolat blanc
250 g de beurre + une noisette pour les moules
5 œufs
170 g de farine
1/2 c. à soupe de levure chimique
40 g de sucre semoule
80 g de cassonade
Préchauffer le four à 150°C

• Faire fondre le chocolat noir et le beurre dans une casserole sur feu doux, jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
• Mélanger les œufs et les sucres au batteur pendant environ 8 min, puis ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure. Incorporer le mélange chocolat, remuer délicatement, réserver.
• Beurrer des moules individuels, y verser la préparation jusqu'à mi-hauteur. Déposer 1 carré de chocolat blanc au centre et recouvrir de chocolat noir au 3/4 de la hauteur.
• Enfourner pour environ 15 min et laisser refroidir quelques minutes afin de démouler les moelleux. Déguster aussitôt.

Tête au carré

Vous êtes-vous déjà demandé comment on transformait la pâte de cacao en carrés de chocolat si irrésistiblement croquants ? Les matières grasses du beurre de cacao ont besoin de particules solides, et c'est là que le sucre intervient… broyé très finement, il constitue le support physique de cette cristallisation.



Couleur glacée

Icône des fêtes de fin d'année, le **marron glacé** est une confiserie indémodable au savoir-faire délicat. La recette : une châtaigne charnue confite dans un sirop de sucre et enrobée de sucre glace.



SHOPPING CHOC

i Tablette
Un étui qui vole la vedette au joujou qu'il habille !

Choc & Chic
La pâte à tartiner Lolita Lempicka : bonne et belle !



Pasta Trendy
Des tagliatelles au chocolat… ! Géniales avec une volaille ou un gibier et épatantes pour customiser sa pasta party.



Pour durer plus longtemps
Stop aux coups de barres. Rechargez les batteries avec des piles en chocolat, à déguster exclusivement.



Inhalateur de bonheur
Il suffit de poser le diffuseur sur ses lèvres et d'aspirer doucement, pour que les effluves de chocolat se déposent sur le palais. Inspirez, expirez… Whif !



Petites bûches verticales comme un mille feuille



4 personnes

Pour la ganache
200 g de chocolat noir
20 cl de crème liquide

Pour le biscuit
6 œufs entiers
120 g de poudre d'amandes
120 g de sucre glace
30 g de farine
40 g de beurre fondu
2 blancs d'œufs
20 g de sucre cristallisé

Pour la crème beurre noisette
250 g de beurre mou
5 cl d'eau
120 g poudre de noisettes
100 g de sucre semoule
40 g de cassonade
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs

Pour la ganache :
Faire chauffer le chocolat et la crème dans une casserole à feu doux. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange soit homogène, ôter du feu, transvaser dans un bol et faire prendre la ganache au réfrigérateur.

Pour le biscuit :
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Mélanger les œufs entiers avec la poudre d'amandes, le sucre glace, la farine tamisée.
- Fouetter et ajouter le beurre fondu. Réserver.
- Battre les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre cristallisé, puis mélanger le tout.
- Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, couler la pâte sur toute la surface, laisser cuire environ 15 min. Laisser tiédir avant de découper des disques d'environ 6 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

Pour la crème :
- Travailler le beurre mou et la poudre de noisette à la spatule, réserver.
- Verser l'eau avec le sucre semoule et la cassonade dans une casserole, porter à ébullition afin d'obtenir un sirop, réserver.
- Battre les œufs entiers et les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajouter par petits filets le sirop encore chaud. Mélanger jusqu'à refroidissement complet. À cette préparation ajouter le mélange beurre/noisette par petites quantités et laisser refroidir environ 1 heure. Dresser dans une poche à douille
- Poser un disque de biscuit sur chaque assiette. Napper d'une couche de crème noisette. Recouvrir d'un autre biscuit, napper d'une couche de ganache et continuer l'opération en alternant afin d'obtenir des bûchettes identiques. Finir par un biscuit surmonté d'un nuage de ganache.

Déguster aussitôt.

Astuce : vous pouvez préparer le biscuit la veille et découper les disques de pâte, afin d'être prête pour le montage le lendemain, recouvrir les biscuits d'un film étirable afin qu'ils restent moelleux.

Cuisine au Champagne

recettes de William Ledeuil

Amuse bouche

Croquettes de patates douce crabe - basilic thaï



Croquettes

- 2 patates douces
- 150 g crabe décortiqué (king crab)
- 30 g basilic thaï
- 30 g coriandre
- 20 g ail
- 5 cl huile d'olive (très fruitée)
- sel de céleri
- 120 g chapelure (japonaise)
- 50 g blanc d'œuf (farine)
- 2 bâtons citronnelle

Éléments

- pousses moutarde ou trévise ou endive rouge ou roquette
- huile d'olive

Condiments

- 70 g crème artichaut
- 70 g gelée piment
- 30 g jus de citron

Recette pour 6 personnes

Champagne de Vigneron conseillé : Blanc de Blancs

1. Eplucher et couper en cubes la patate douce.
2. Faire suer l'ail, la citronnelle coupée en deux avec l'huile d'olive.
3. Ajouter la patate douce et cuire à couvert à feu doux 20 mn environ.
4. Lorsque la patate douce est cuite, écraser à la fourchette et ajouter hors du feu le crabe, le basilic thaï et la coriandre émincés.
5. Assaisonner et ajouter l'huile d'olive.
6. Bien refroidir et former des petites boulettes de 30 g.
7. Paner ces croquettes avec farine, blanc d'œuf battu et chapelure.
8. Assaisonner les pousses de salade. Frire les croquettes.
9. Mixer la gelée de piment et la crème d'artichaut, le jus de citron. Filtrer.
10. Dresser les croquettes, le condiment et les pousses de salade.



Amuse bouche

Bulot - cresson - wasabi

Bulots

- 500 g bulots (dégorgés)
- 1 bâton citronnelle
- 10 g poivre
- 10 g sel gros
- 80 g fenouil
- 50 g champignons
- 80 g carottes

Condiment Cresson Wasabi

- 1 botte cresson
- 0.4 dl bouillon légumes
- 50 g crème artichaut
- 0.2 dl huile d'olive
- sel de céleri

Éléments

- fleurs d'herbes

Recette pour 6 personnes

Champagne de Vigneron conseillé : Brut Sans Année

1. Réaliser un court-bouillon avec la citronnelle, le fenouil, les carottes, les champignons, le sel et le poivre. Cuire les bulots 1h environ. Laisser refroidir dans le court-bouillon.

2. Blanchir le cresson effeuillé 3 à 4 mn et refroidir dans la glace. Egoutter.

3. Mixer le cresson avec l'huile d'olive, la crème d'artichaut, le bouillon, le sel de céleri.

4. Filtrer.

5. Dresser le condiment et disposer les bulots et les fleurs d'herbes.



Brochettes de saint-jacques citronnelle

Brochette
- 18 noix de st-jacques
- 3 bâtons de citronnelle
- huile d'olive
- sel
- poivre

Aioli
- 50 g pomme de terre
- 2 pincées safran
- 20 g ail nouveau
- 100 g jus de citron
- 1.5 dl huile d'olive
- 40 g moutarde japonaise
- 100 g gingembre haché
- 2 bâtons citronnelle
- 1 œuf mollet

Éléments
- cébettes
- pousses basilic thaï

Recette pour 6 personnes

Champagne de Vigneron conseillé : Millésime

1. Monter les brochettes de st-jacques avec les bâtons de citronnelle.
2. Cuire la pomme de terre avec ail, gingembre, citronnelle émincés, safran et bouillon. Assaisonner.
3. Quand la pomme de terre est cuite, mixer tous les éléments avec l'huile d'olive, le jus de citron, la moutarde japonaise, l'œuf mollet.
4. Filtrer.
5. Griller les brochettes à l'huile d'olive 2 mn de chaque côté.
6. Dresser les brochettes avec le condiment et disposer les cébettes émincées et les pousses de basilic thaï.

Pintade fermière condiment datte - citron - sésame



Pintade

- 6 suprêmes de pintade
- 3 gousses ail
- 2 bâtons citronnelle
- 40 g galanga
- 40 g beurre
- 2 cl huile d'olive

Condiment

- 100 g datte medhjoul
- 10 g pâte sésame
- 20 g citron confit
- gingembre
- 70 g bouillon
- 25 g jus de citron
- 25 g gelée de piment

Éléments

- 3 petites betteraves de couleur
- 6 mini poireaux
- 2 navets kabu
- huile d'olive
- coriandre émincée

Recette pour 6 personnes

Champagne de Vigneron conseillé : Blanc de Noirs

1. Colorer les suprêmes de pintade sur la peau, à l'huile d'olive.
2. Faire suer la citronnelle coupée en 2 et le galanga émincé. Cuire les suprêmes à four doux (Th.4) 8 à 10 mn. Ajouter le beurre en fin de cuisson et bien arroser.
3. Sortir du four et laisser reposer.
4. Déglacer avec le bouillon, le lait de coco et le jus de citron. Cuire 5 mn à feux doux.
5. Mixer et filtrer.
6. Mixer tous les condiments et filtrer.
7. Tailler les betteraves en tranches et les navets en quartiers.
8. Cuire les tranches de betteraves 10 à 12 mn.
9. Cuire les poireaux 2 mn à la vapeur.
10. Cuire les navets 7 à 8 mn.
11. Assaisonner les légumes avec l'huile d'olive et la coriandre émincée.
12. Tailler les suprêmes et dresser avec le condiment et le jus.

Dessert

Confiture goyave - gingembre agrumes confits - yusu sorbet fyord passion



Recette pour 6 personnes

Champagne de Vigneron conseillé : Rosé

Confiture goyave - gingembre

- 200 g purée de goyave (Boiron)
- 30 g glucose
- 20 g gingembre confit haché
- 1 bâton citronnelle
- 1 jus de citron

Sirop agrumes confits

- 1 dl jus de citron
- 1 l jus orange frais
- 500 g sucre
- 0,5 l eau
- 3 bâtons citronnelle
- 1 gousse vanille
- 500 g gingembre

Agrumes confits

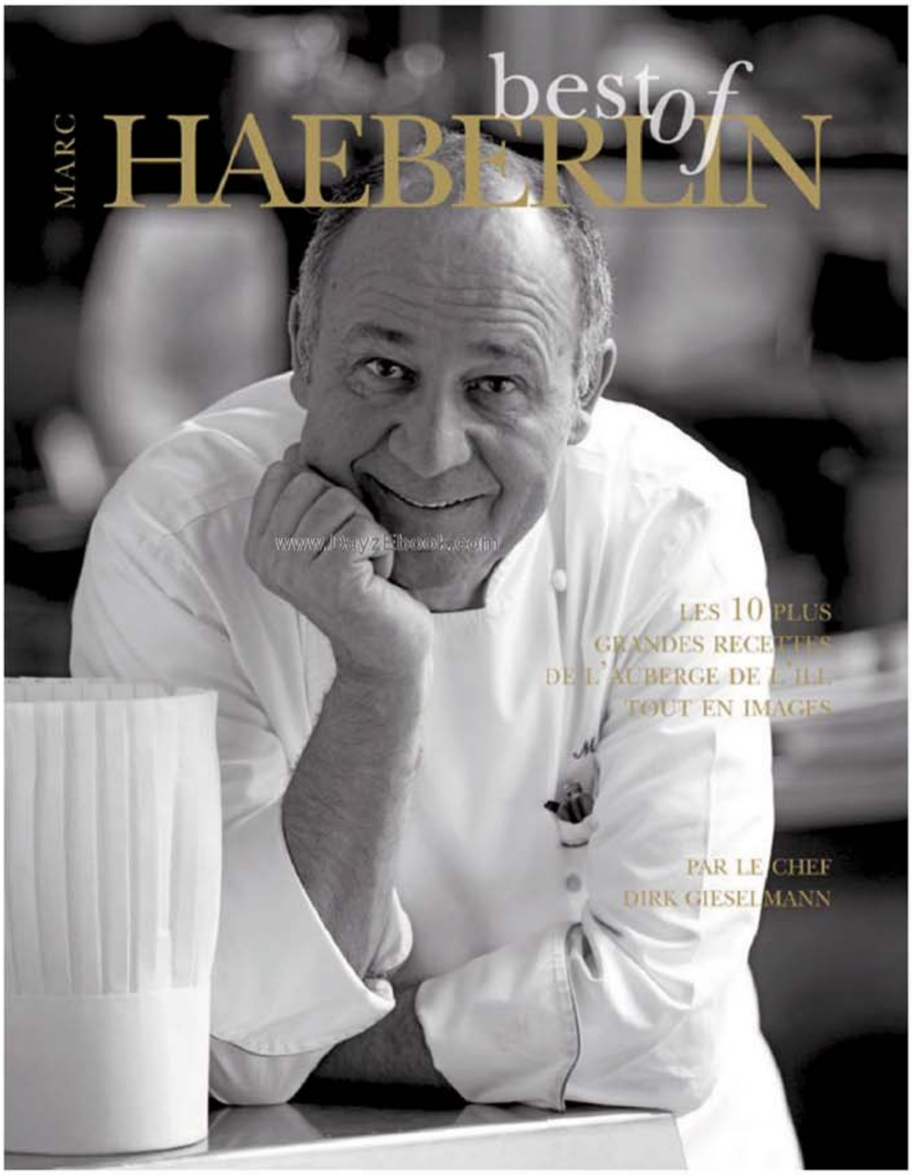
- 3 sudachi
- 6 mikan
- 1 yuzu
- 12 kumquats
- 2 citrons Meyer ou Niçois

Sorbet fyord passion

- 500 g fyord
- 200 g jus de passion (surgelé Boiron)
- 150 g glucose
- 70 g sucre

1. Cuire la goyave 30 mn avec le glucose, le gingembre confit, la citronnelle émincée.
2. Emincer la citronnelle, le gingembre, ouvrir la gousse de vanille.
3. Porter à ébullition le jus d'orange, le jus de citron, le sucre, l'eau et tous les autres ingrédients.
4. Infuser à feu doux 15 mn environ.
5. Couper en tranches ou quartiers les agrumes et confire 40 mn environ à feu doux et laisser refroidir les agrumes dans le sirop.
6. Mixer tous les ingrédients.
7. Turbiner le sorbet.

Marc Ha



'Best of Marc Haeberlin', Alain Ducasse Editions. Auteurs : Marc Haeberlin, Dirk Gieselmann. Photographe : Joerg Lehmann. Livre disponible en librairie au prix de 9,90 euros.

Paul Haeberlin et son fils et successeur Marc Haeberlin sont des grands chefs cuisiniers français Trois étoiles au guide Michelin depuis 1967, à l'Auberge de l'Ill d'Illhaeusern en Alsace (quinze kilomètres au nord de Colmar). Avec Paul Bocuse, les Haeberlin détiennent record de présence aux meilleures places dans les guides gastronomiques. Marc Haeberlin propose aujourd'hui ses meilleures recettes dans un très recommandable livre paru aux éditions Alain Ducasse. Petite mise en bouche pour maîtriser toutes les bases et techniques et réaliser des recettes qui fondent la cuisine de cette institution Alsacienne.

Feuilleté d'asperges

aux morilles fraîches

POUR 4 PERSONNES

| Préparation : 30 min | Cuisson : 20 min |

INGRÉDIENTS

- **400 g** de morilles fraîches
- **450 g** d'asperges blanches
- Farine pour le plan de travail
- **200 g** de pâte feuilletée
- **1** jaune d'œuf
- **25 cl** de crème fleurette
- Gros sel
- **1** échalote
- **60 g** de beurre
- **2 c. à s.** de xérès sec ou de vin jaune
- **3-4** branches de cerfeuil
- Sel
- Poivre du moulin



Marc Ha



01. Préchauffez le four à 180 °C (th. 7). Coupez la base du pied des morilles. Coupez-les en deux ou en quatre. Lavez-les rapidement. Égouttez-les.



02. Pelez les asperges à partir de 4 cm de la pointe. Posez-les sur un bac ou une casserole retournée pour éviter qu'elles se cassent.



03. Pelez 2 fois du côté du talon car la peau est plus épaisse et plus fibreuse. Coupez les talons pour obtenir des asperges de même longueur (15 cm).



04. Ficelez les asperges en bottes de 5 : faites 3 tours à l'une des extrémités…



05. … passez la ficelle en biais puis faites 3 tours à l'autre extrémité. Faites un double nœud, puis coupez le surplus de ficelle. Réservez.



06. Farinez légèrement le plan de travail. Étalez la pâte feuilletée en carré, sur 3 mm d'épaisseur. Battez le jaune d'œuf avec 1 c. à c. de crème.



07. Coupez la pâte en quatre. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez chaque carré de jaune d'œuf.



08. Striez la pâte en diagonale tous les 2 cm, sans l'entailler, dans les 2 sens. Couvrez une plaque de papier cuisson. Déposez-y les carrés.



09. Posez une grille à 5 cm grâce à des petits moules retournés pour que la pâte ne monte pas trop. Faites cuire 18 min au four. Débarrassez les feuilletés sur une grille.

Les SECRETS de Dirk

NI TERRE NI INSECTE

Il est nécessaire de couper les morilles pour éliminer les insectes et la terre qui peuvent se trouver à l'intérieur. Rincez-les 2 fois à l'eau fraîche. Égouttez-les sur un linge ou passez-les dans une essoreuse à salade.

BIEN SALÉES

Mettez 16 g de gros sel par litre d'eau pour cuire des asperges blanches. Comptez 18 g pour des asperges vertes.

SUCRÉES ?

Sucrez éventuellement un peu l'eau de cuisson des asperges pour ôter l'amertume. Cela dépend de la qualité des asperges. À la fin de la cuisson, laissez-les dans l'eau pour les garder chaudes.

aeberlin Coaching



10. Faites cuire les asperges de 16 à 18 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Retirez du feu et laissez les asperges dans l'eau pour qu'elles restent chaudes.



11. Épluchez l'échalote, coupez-la en lamelles fines verticalement, horizontalement, puis en petits dés (ciseler).



12. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole. Faites-y fondre l'échalote 1-2 min. Ajoutez les morilles, remuez pendant 1 min. Salez et poivrez.



13. Couvrez. Laissez cuire à feu doux 8 min. Filtrez les morilles dans une passoire fine. Couvrez-les pour les garder chaudes.



14. Reversez le jus dans la casserole, remettez sur le feu et versez la crème. Faites réduire d'environ 1/3 (3 min à ébullition). Salez et poivrez.



15. Posez les asperges sur un linge. Ôtez la ficelle. Coupez les feuilletés en deux. Réchauffez les morilles dans la sauce et mélangez pour les enrober.



16. Posez les asperges sur la base des feuilletés. Répartissez les morilles dessus.



17. Versez le xérès sec dans la sauce. Ajoutez 40 g de beurre et émulsionnez doucement la sauce avec un mixer plongeant. Vérifiez l'assaisonnement.



18. Nappez généreusement les asperges et les morilles de sauce. Posez les couvercles, ajoutez quelques pluches de cerfeuil et serv sans attendre.

LA PÂTE QUI VIENT DU FROID

Travaillez toujours le feuilletage très froid pour éviter qu'il se ramollisse et se déforme. Si cela arrive, laissez-le reposer au réfrigérateur avant la cuisson.

PAS DE PRÉCIPITATION

Effectuez le dressage à la dernière minute pour que ni les asperges ni la sauce n'aient le temps de détremper la pâte feuilletée.

NOTE DU SOMMELIER

Un vin jaune du Jura, un chassagne-montrachet ou un châteauneuf-du-pape blanc.

Côtelette de pigeon au chou et à la truffe



POUR 4 PERSONNES

| 1 h | 30 min |

INGRÉDIENTS

CÔTELETTES :

_ 2 pigeonneaux
_ 4 escalopes de foie gras d'oie cru de 25 g chacune
_ **5 cl** de tokay pinot gris
_ **2 c. à s.** de cognac
_ **25 cl** de fond de volaille (voir p. 62)
_ 2 feuilles de chou vert
_ Gros sel
_ 1 truffe
_ 1 crépine de porc (180 g)
_ **1 c. à s.** de vinaigre blanc
_ **1 c. à s.** d'huile d'arachide
_ Sel
_ Poivre du moulin

FARCE :

_ **100 g** de blanc de volaille
_ **60 g** d'échine de porc sans os
_ **20 g** de foie gras d'oie cru
_ **40 g** de foies de volaille
_ **100 g** de lard gras
_ **1** petit œuf
_ **4 g** de sel fin
_ Poivre du moulin
_ **1 c. à s.** de cognac
_ **1 c. à s.** de porto
_ **1 c. à s.** de jus de truffe

GARNITURE :

_ **100 g** de carottes
_ **100 g** de céleri-rave
_ **10** feuilles de chou vert
_ **50 g** de beurre
_ Sel
_ Poivre du moulin
_ Noix de muscade

FINITION :

_ **20 cl** de fond brun de pigeon (voir p. 62)
_ **60 g** de beurre
_ 6 branches de persil plat

aeberlin Coaching



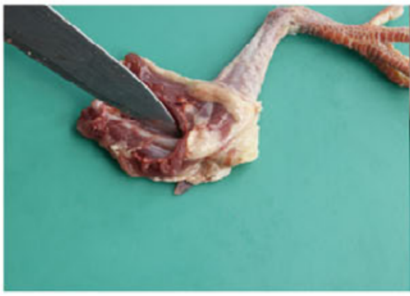
01. Désossez les pigeons : coupez la tête puis incisez le long du corps pour prélever les 2 cuisses.



02. Incisez la poitrine au milieu…



03. … et détachez les suprêmes en passant la lame le long de l'os. Videz les pigeons.



04. Grattez le premier os de la cuisse pour le dégager puis jetez-le. Coupez les griffes mais laissez celle du milieu.



05. Retirez la peau des suprêmes. Mettez-les dans un plat avec le foie gras. Salez et poivrez légèrement. Versez le tokay et le cognac. Laissez mariner.



06. Portez le fond de volaille à ébullition. Ajoutez les cuisses des pigeons. Laissez-les frémir 10 min puis débarrassez.



07. Préparez la farce : passez le blanc de volaille, l'échine, le foie gras, les foies de volaille et le lard au hachoir (grille moyenne). Mettez au réfrigérateur 30 min.



08. Ajoutez l'œuf, le sel, 3-4 tours de moulin à poivre, le cognac, le porto et le jus de truffe. Travaillez longuement l'ensemble avec une spatule.



09. Retirez la côte de 2 feuilles de chou. Plongez-les 2 min dans de l'eau bouillante salée, puis dans de l'eau froide additionnée de glaçons.

Les SECRETS de Dirk

UN JUS MAISON

Si vous souhaitez préparer le fond brun de pigeon (voir p. 62), conservez les carcasses et concassez-les.

EFFET CHASSE-NEIGE

Lorsque vous hachez les ingrédients de la farce, passez le lard en dernier, cela permettra de récupérer la viande éventuellement restée dans la grille.

FACILE

Pour plus de facilité, vous pouvez utiliser du fond de volaille en poudre que l'on trouve dans le commerce.

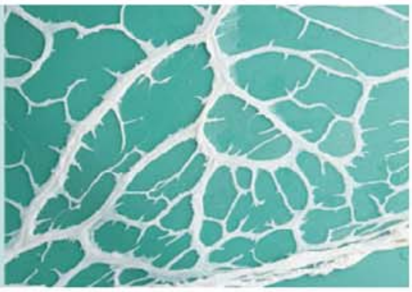
Marc Ha



10. Égouttez-les et posez-les sur un linge. Repliez celui-ci dessus pour les éponger.



11. Coupez la truffe en lamelles.



12. Rincez la crépine dans de l'eau additionnée de vinaigre. Dépliez-la délicatement pour ne pas la percer et étalez-la sur le plan de travail.



13. Tartinez une partie de la crépine avec 60 g de farce.



14. Posez ½ feuille de chou. Mettez 1 cuisse de pigeon, patte à l'extérieur, puis…



15. …1 suprême de pigeon, 1 lamelle de truffe…



16. … et enfin 1 escalope de foie gras.



17. Repliez la feuille de chou sur le pigeon. Coupez la crépine, rabattez-la et modelez en forme de côtelette. Préparez ainsi 3 autres côtelettes.



18. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Pelez les carottes et le céleri rave. Passez-les à la mandoline, recoupez en bâtonnets puis en dés de 5 mm.

FRAGILE

La crépine de porc est fragile. Mieux vaut la faire tremper pour la déplier facilement. Manipulez-la tout de même délicatement pour ne pas la percer.

LA BONNE SURFACE

Étalez toute la crépine sur le plan de travail, déposez les éléments de la future côtelette dans un coin et ne coupez la crépine qu'au dernier moment pour être assuré d'en avoir la bonne quantité, ni trop ni trop peu.

JOUEZ DE LA MANDOLINE

La mandoline permet d'aller plus vite, mais si vous n'en avez pas, utilisez un bon couteau d'office et taillez le plus régulièrement possible.

aeberlin Coaching



19. Lavez les feuilles de chou, retirez-en la côte. Entassez-les les unes sur les autres et coupez-les en lanières de 5 mm.



20. Plongez les dés de carotte et de céleri 3 min dans de l'eau bouillante salée, puis dans de l'eau additionnée de glaçons et égouttez-les.



21. Plongez les lanières de chou 2 min dans de l'eau bouillante salée, puis dans de l'eau additionnée de glaçons et égouttez-les.



22. Déposez les côtelettes dans un plat huilé. Faites cuire au four de 13 à 15 min (selon la cuisson désirée). Laissez reposer 10 min hors du four.



23. Faites chauffer le fond de pigeon. Écumez avec une petite louche.



24. Ajoutez petit à petit 60 g de beurre en petits morceaux, sans cesser de remuer au fouet.



25. Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole. Ajoutez les légumes, mélangez et assaisonnez. Râpez une pincée de noix de muscade. Laissez chauffer 5 min.



26. Lavez et effeuillez le persil. Entassez les feuilles par petits tas et ciselez-les. Ajoutez-le au chou.



27. Déposez les légumes sur les assiettes. Coupez les côtelettes en deux et déposez-les à côté des légumes. Entourez de jus.

Les SECRETS de Dirk

LA JUSTE CUISSON

Au bout de 13 min de cuisson, la côtelette sera saignante. Comptez 15 min si vous la préférez à point. À la sortie du four, couvrez les côtelettes de pigeon d'aluminium pour les garder chaudes pendant qu'elles reposent.

PAS DE GÂCHIS

Ajoutez éventuellement au fond de pigeon le fond de volaille qui a servi à la cuisson des cuisses. Ou bien utilisez-le pour achever au four la cuisson de pommes de terre préalablement sautées au beurre ; elles accompagneront parfaitement les côtelettes de pigeon.

NOTE DU SOMMELIER

Un pinot noir d'Alsace, un nuits-saint-georges ou un chinon rouge.

La Réserve à Nice



Lieu emblématique, bien connu des Niçois, La Réserve reste une adresse d'exception. Sa situation privilégiée bénéficiant d'une vue panoramique sans égale en fait la destination de choix pour un déjeuner sur la terrasse, les pieds dans l'eau, ou un dîner avec vue imprenable sur la Baie de Nice en admirant le coucher de soleil.



Son cadre élégant, style Art Déco, est agrémenté de touches authentiques dans la décoration, tels les superbes luminaires d'origine du paquebot « Normandie » et au bar des fauteuils colorés et épurés d'après E-J Ruhlmann.



Sébastien Mahuet, Chef talentueux, aux fourneaux de La Réserve depuis trois ans vient de prendre la direction des cuisines. Challenge pour ce jeune chef de 31 ans.

Petit aperçu de son immense talent…

CROUSTILLANT DE CHEVRE FRAIS, PETIT POIS, FEVETTES ET RADIS



4 personnes

12 tranches de pain de mie
3 fromages de chèvre frais (200 gr chacun)
400 gr de petit pois
400 gr de févettes
50 cl d'huile d'olive
1 botte de radis
50 gr d'olives noires dénoyautées
1 gousse d'ail

• Je toaste les tranches de pain de mie, préalablement taillé en rectangle de 15 cm sur 4cm et légèrement huilées, au four à 200°C pendant 3 minutes. Je les frotte à l'ail à la sortie du four. Je coupe les chèvres frais en fines tranches et les dispose sur les toasts.

• Les 2 purées :
Je cuis 300 gr de petits pois à l'anglaise (eau bouillante salée) puis les mixe à chaud avec 25 cl d'huile d'olive. Je procède de même avec les févettes. Je rectifie l'assaisonnement.

• Dressage :
Pour chaque croustillant je garnie 2 tranches de pain toasté avec des tranches de chèvre sur lesquelles j'étale, sur l'une de la purée de petits pois, sur l'autre la purée de févettes. Je termine avec une troisième tranche de pain recouverte de brunoise (taillée en petit dés) de légumes*. J'assaisonne de balsamique blanc, d'huile d'olive, de fleurs de sel et de ciboulettes.

* petits pois crus, févettes radis olive

MIGNON DE VEAU EMULSION GRIBICHE



4 personnes

4 pavés de mignon de veau (130 gr chacun) détaillé chez le boucher)
4 pièces de carottes « fanes »
4 pièces de navets « fanes »
50 gr de petit pois
50 gr de févettes
4 pétales de tomates confites
8 pièces de haricots mange-tout
50 gr d'haricot vert
4 pièces de pommes de terre grenaille

Sauce Gribiche
50 gr d'échalotes
10 gr de cornichon
10 gr de câpres
20 gr de vinaigre de Xérès
20 gr de champignons
50 gr de jus de veau
20 gr de beurre
20 gr crème montée

Je prépare les légumes printaniers (épluchés et lavés) et les cuit à l'anglaise séparément. Je colore et cuit les mignons dans un poêlon et termine la cuisson avec une noix de beurre. J'ajoute les pommes de terre grenaille pour la coloration. Je repose ma viande et dresse. Dans une casserole, je réchauffe mes légumes et termine avec un peu d'huile d'olive. Je rectifie l'assaisonnement.

Sauce gribiche
Je fais suer les échalotes, cornichons, câpres et champignons émincés. Je déglace au vinaigre Xérès, je réduis à sec et mouille avec le jus de veau. Je cuis 10 minutes puis mixe le tout. Je passe au chinois et monte au beurre et huile d'olive. Je rectifie l'assaisonnement.

ROUGET DE MEDITERRANEE ROTI



4 personnes

4 pièces de rougets de 200 gr
600 gr de courgettes violon et fleurs
30 gr d'huile d'olive noire concassée
300 gr de tomates confites
8 pièces de haricots mange-tout
10 gr de basilic

• Tempura
Farine (100 g), eau glacée (50cl), sel, piment ou poivre
Ajouter progressivement l'eau glacée à la farine (consistance d'un appareil à crêpe).

• Panis
Farine de pois chiche, fond blanc, huile d'olive
Je mélange la farine de pois chiche, sel, poivre avec le fond blanc froid (comme un appareil à crêpe) Je porte à ébullition et laisse cuire tout en fouettant pendant 3 min. Je débarrasse sur plaque et filme au contact.

• Je lève les rougets par le dos, puis les désarête. Je réalise une sauce avec les arêtes : je colore mes arêtes à l'huile d'olive, j'ajoute une garniture aromatique (carotte, oignons, fenouil, ail).

• Je déglace au vin blanc (100 cl) et mouille à hauteur avec le fumet de poisson ou à l'eau. Je cuits 20 min puis le passe au chinois. Je réduis de moitié la sauce avec 1 cuillère à soupe de concassée de tomates.

• Avec la moitié des courgettes, je réalise des spaghettis (taillage à la mandoline). Je les fais juste sauter, sans coloration, à l'huile d'olive puis ajoute les olives concassées, les tomates confites et le basilic ciselé. J'assaisonne.

• Avec l'autre moitié je réalise la purée : je cuis à l'anglaise puis mixe. Je rôti mes rougets, préalablement assaisonnés, au four à 200°C pendant 4 minutes puis je dresse. Je passe les fleurs de courgettes dans le tempura et les fris à 180°C.

SMOOTHIE A LA FRAISE, SORBET BASILIC



4 personnes

250 gr de fraises
50 gr de sirop (50 gr eau, 50 gr sucre)
100 gr de chantilly

Sorbet Basilic
1 litre d'eau
75 gr de glucose atomisé
225 gr de sucre
7,5 gr de stabilisateur
20 gr de basilic

• Dans un blinder (ou mixeur) je mixe les fraises, j'ajoute le sirop puis la chantilly. Je réserve au réfrigérateur.

• Je mélange le sucre, le stabilisateur et le glucose atomisé avec l'eau, puis porte le tout à ébullition. J'ajoute le basilic frais et j'infuse une heure. Je passe le mélange au chinois dans un bol « pacojet » ou sorbetière. Je laisse prendre au congélateur 24 heures.

• Dressage

Je dresse le smoothie dans une verrine, je mixe le sorbet et dresse une belle quenelle de fraises dessus.

La touche déco : une tuile dressée sur le sorbet.

TIRAMISU A LA FRAISE



4 personnes

Génoise
4 œufs
125 gr de sucre
65 gr de farine
60 gr de fécule de pomme de terre
1 = 1/3 c à c levure + vanille + sel

Mousse Mascarpone
4 gros jaunes d'œuf 1
150 gr de sucre glace
150 gr crème épaisse
150 gr crème liquide
500 gr Mascarpone
3 gros blancs d'œufs

Compotée de fraises
125 gr de pulpe de fraises ou coulis nature
60 gr de fraise
25 gr de sucre
2,5 gr de gélatine (trempée) dans l'eau froide

• Je mélange au fouet les œufs et le sucre A l'aide d'une maryse (spatule en caoutchouc), j'incorpore délicatement la farine et la fécule afin d'obtenir une texture souple et homogène (ce que l'on appelle « monter au ruban »).

Je cuis à 180 °C pendant 3min sur plaque. Je débarrasse puis coupe la génoise en deux.

• Je blanchis les jaunes avec le sucre puis monte la crème liquide en chantilly : une crème montée et une crème chantilly.

Je mélange, le mascarpone avec le mélange blanchi. J'ajoute dans ce mélange la crème épaisse puis la chantilly. Je rafraichie au réfrigérateur.

Je monte les blancs d'œufs en neige et serre avec 50 gr de sucre glace. J'incorpore délicatement dans l'appareil (comme une mousse).

• Je fais fondre la pulpe de fraise, le sucre et la gélatine dans une casserole. Je l'étale sur une plaque et laisse prendre au réfrigérateur.

Lorsque l'appareil est juste pris, j'ajoute les fraises taillées en brunoise (petits dés) sur le dessus.

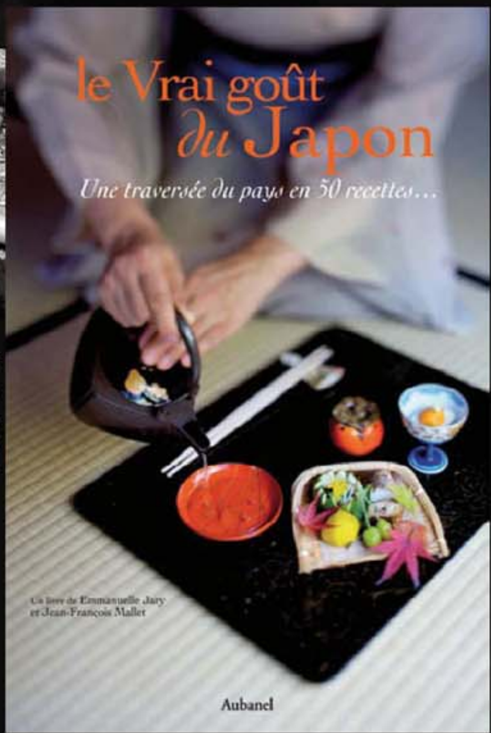
• Dressage

Dans un plat, je mets au fond une génoise, j'ajoute la compotée de fraises (taillée également en deux), puis la moitié de la mousse mascarpone. Je répète l'opération une seconde fois et laisse au minimum 2 à 3 heures au réfrégirateur. C'est dressé.

JAPON *en bouche*



© Jean-François Mallet



Extraits du livre «Le vrai goût du Japon» d'Emmanuelle Jary et Jean-François Mallet aux éditions Aubanel





Une fabuleuse et délicieuse immersion au pays de l'extrême… Orient.

Le vrai goût du Japon ne se réduit pas aux sushi et aux yakitori. Pour le découvrir, il faut s'initier à l' umami, cette cinquième saveur japonaise que nous ne savons pas identifier ; il faut aussi prêter attention à la diversité et l'étrangeté des textures, aux gestes qui composent le rituel de la table, à la symbolique des lieux et des objets.

A la fois déroutant et fascinant, le Japon ne se laisse pas appréhender facilement. De Kanazawa dans les Alpes japonaises, à Kobe, de Tokyo à Kyoto, il faut prendre le temps de visiter ce pays. Car c'est dans ses angles morts, dans ce qui se devine, se ressent mais ne s'énonce pas toujours, qu'il faut aller chercher l'incarnation d'une des cultures les plus raffinées au monde. Pour cela, il faut visiter les plantations de thé vert à Uji, partir à la découverte des grands restaurants étoilés et de l'invraisemblable marché aux poissons de Tokyo, partager une soirée dans une izakaya avec des Japonais, assister à un combat de sumotori, s'éblouir du raffinement inouï des ryokan… et oser tout goûter.

SOUPE DE PRAIRES

12 jeunes pousses d'épinard, 1 morceau de konbu de 10 cm de côté, 12 praires, 6 petits champignons de Paris, 1 citron, 1 cuillerée à soupe de sauce soja, sel.

4 personnes | **Préparation : 20 min** | **Cuisson : 15 min Trempage des algues : 24 h**

• Mettre à tremper le konbu pendant 24 heures dans un bol d'eau froide puis l'inciser au couteau.
• Dans une casserole d'eau bouillante, blanchir les feuilles d'épinard pendant 2 à 3 secondes. Dans une autre casserole d'eau froide (1,5 l), placer les praires et le konbu.
• Porter à ébullition. Écumer et ôter le konbu.
• Lorsque les palourdes sont ouvertes, ajouter les champignons finement émincés et la sauce soja. Goûter et saler si nécessaire. Laisser bouillir 1 minute puis retirer du feu.
• Répartir le bouillon, les praires et les champignons dans des bols individuels. Ajouter quelques feuilles d'épinard et une tranche de citron très fine. Servir aussitôt.

BOEUF LAQUÉ SUR RIZ

Pour 4 à 6 personnes | **Préparation : 30 min** | **Cuisson : 25 min**

-400 g de filet de boeuf japonais (Kobe ou Hida),
-10 cuillerées à soupe de sauce soja,
-10 cuillerées à soupe de mirin,
-8 cuillerées à soupe de saké,
-20 g de sucre en poudre,
-300 g de riz japonais ou de riz rond.

• Laver 3 fois à l'eau claire le riz et le laisser reposer 30 minutes dans de l'eau à température ambiante. Puis le faire cuire au rice cooker ou dans une casserole.
• Pendant ce temps, porter le mirin et le saké à ébullition et laisser cuire à feu doux quelques minutes. Ajouter la sauce soja et le sucre, puis laisser mijoter jusqu'à ce que la préparation réduise et épaississe à feu doux.
• La sauce doit napper d'une bonne épaisseur le dos de la cuillère.
• Émincer le boeuf cru sur un grand plat et napper avec la sauce.
• Laquer les tranches de viande 5 minutes sous le gril du four en les nappant sans cesse de sauce.
• Répartir le riz dans des bols individuels, disposer les tranches de filet de boeuf laqué par-dessus,
• napper de sauce et déguster.



Photos : © Jean-François Mallet



CABILLAUD FONDANT

-4 filets de cabillaud de 200 g taillés dans le coeur,
-8 cuillerées à soupe de sauce soja,
-8 cuillerées à soupe de mirin,
-6 cuillerées à soupe de saké,
-10 g de sucre en poudre.

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 1 h

- Porter le mirin et le saké à ébullition, laisser mijoter à feu doux quelques minutes.
- Ajouter la sauce soja et le sucre puis laisser cuire afin que la préparation réduise et épaississe à feu doux.
- Badigeonner les filets de cabillaud de cette sauce.
- Les disposer dans un plat allant au four et enfourner pendant 30 minutes à 150 °C en veillant à recouvrir régulièrement les filets de poisson de la sauce afin de les laquer.
- Terminer la cuisson une dizaine de minutes sous le gril.
- Servir chaud avec du riz cuit à sushi (facultatif)

Photos : © Jean-François Mallet



TEMPURA **DE CREVETTES**

-12 grosses crevettes,
-4 champignons shiitake,
-1 aubergine,
-18 haricots verts,
-1 l d'huile de pépins de raisin,
-100 g de farine (utiliser de préférence de la
-farine spéciale tempura en vente dans les
épiceries asiatiques),
-2 jaunes d'oeufs,
-200 g d'eau glacée,
-100 g de daikon,
-1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz,
-8 cuillerées à soupe de sauce soja.

Pour 4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 10 min

• Éplucher et râper le daikon avec une grille fine dans un robot. Le mélanger avec le vinaigre de riz. Réserver au réfrigérateur.

• Équeuter et laver les haricots verts. Équeuter, laver et tailler l'aubergine en fines lamelles le long de la peau (ne pas utiliser le centre du légume). Les entailler avec la pointe d'un couteau.

• Fendre les shiitake en deux et faire des incisions régulières de manière à obtenir un éventail.

• Décortiquer les grosses crevettes en gardant les queues.

• Fouetter les jaunes d'oeufs avec l'eau glacée 30 minutes avant de passer à table.

• Verser la farine dans un grand récipient. Incorporer peu à peu le mélange eau-oeuf jusqu'à obtenir une pâte lisse et pas trop épaisse. Laisser reposer quelques minutes, puis y tremper les crevettes et les légumes.

• Les faire frire dans l'huile de pépins de raisin par petites quantités, en les retirant dès qu'ils sont dorés et croustillants (température idéale : 180 °C). Égoutter les tempura au fur et à mesure sur un papier absorbant.

• Dresser les beignets encore chauds avec un petit dôme de shiitake râpés. Tremper les beignets dans la sauce soja mélangée avec le daikon râpé.



Offrez-vous un bon avocat

©Avocats d'Afrique du Sud



D'avril à septembre, l'avocat d'Afrique du Sud met de la couleur dans les assiettes et de l'anti-oxydant dans les cellules. Familier de tous, ce petit fruit vert et ridé, délicieusement délicat, est pourtant assez méconnu en France. On lui prête peu de vertus nutritionnelles, c'est tout l'inverse. On le consomme coupé en deux, simplement assaisonné ou en tranches dans une salade. C'est bien, mais c'est un peu court, car l'avocat, subtil, d'une texture souple et douce, se prête à des recettes extrêmement variées. Louise Denisot a imaginé dix recettes pour redécouvrir l'avocat d'Afrique du Sud et élargir les horizons de ce drôle de bonhomme vert.

Mille-feuille tout vert (pomme verte, céleri, crabe, avocat)

Pour 4 personnes :

Préparation : 15 min

1 bel avocat
2 pommes granny smith non épluchées
100 g de chair de crabe égouttée
1 yaourt nature
1 citron
2 branches de céleri
1/2 c. à café de wasabi
5 brins de persil
Sel, poivre

- Mélanger le yaourt avec le wasabi jusqu'à ce qu'il soit dissout. Ajouter alors la chair de crabe bien égouttée et le persil haché, 1 cuillérée à soupe de jus de citron et mélanger à nouveau. Saler et poivrer.
- Détailler les branches de céleri en tout petits dés. Sans les peler ni les couper, évider les pommes de leur trognon. Éplucher les avocats. Détailler les pommes en fines lamelles entières ainsi que les avocats. Citronner le tout pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Déposer une tranche de pomme dans l'assiette de service, une lamelle d'avocat, tartiner de préparation au crabe, parsemer de petits cubes de céleri, recouvrir d'une lamelle de pomme verte, réitérer 3 fois l'opération et terminer par une tranche de pomme. Décorer avec les feuilles des branches de céleri. Faire de même pour les 3 autres assiettes.
- Mettre au frais 30 min avant de servir en entrée.

Tartines de poires au beurre d'avocat roquefort



Pour 4 personnes :

Préparation : 10 min

1 gros avocat bien mûr
80 g de roquefort
8 tranches de pain de campagne
1 pointe de couteau de piment d'Espelette
2 poires
Poivre

• Éplucher et dénoyauter l'avocat, écraser sa chair à la fourchette.
• Ajouter le roquefort en petits morceaux et le piment d'Espelette. Écraser à nouveau pour obtenir des miettes grossières.
• Couper les poires en 4 quartiers chacune et les éplucher. Découper chaque quartier de poires en fines lamelles.
• Faire griller les tranches de pain, tartiner de mélange roquefort-avocat, déposer des lamelles de poires et donner un tour de moulin à poivre (ou saupoudrer d'un voile de piment d'Espelette).
• Servir sans attendre !

Velouté glacé d'avocat roquette et parmesan

Pour 4 personnes :

Préparation : 15 min

Cuisson : 6 min



2 avocats
150 g de roquette
1/2 cube de bouillon de volaille
1 c. à soupe de vinaigre de cidre
2 c. à soupe d'huile d'olive
50 g de parmesan en copeaux
2 poignées de croûtons
30 cl d'eau bouillante

• Préparer un demi-cube de bouillon dans 30 cl d'eau bouillante. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. • Quand elle est chaude, y laisser « tomber » la roquette pendant 3min. Ajouter alors le bouillon, saler et prolonger la cuisson de 3 min.
• Pendant ce temps, éplucher et dénoyauter 1 avocat. Le mettre dans un grand saladier, l'assaisonner avec le vinaigre.
• Ajouter la roquette cuite, commencer à mixer au mixeur plongeant et ajouter petit à petit le bouillon de cuisson. • Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.
• Au moment de servir, détailler la chair de l'avocat restant en petits dés, remplir les bols de velouté glacé et parsemer de dés d'avocat, de croûtons et de copeaux de parmesan.



Panna cotta martienne

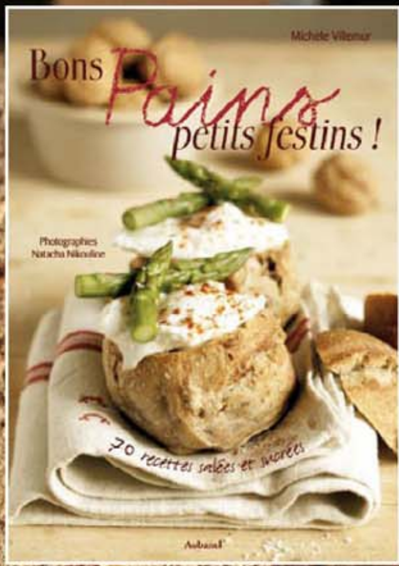
Pour 4 personnes :

Préparation : 15min

Cuisson : 10 min environ
Repos : 3 h

1 bel avocat
20 cl de crème légère
50 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
2 feuilles de gélatine
125 g de framboises
20 g de sucre
1/2 citron vert

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Faire chauffer à feu doux la crème, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à frémissement.
- Ajouter hors du feu les feuilles de gélatines ramollies et essorées, fouetter vivement.
- Éplucher, dénoyauter et mixer la chair de l'avocat, ajouter la crème et fouetter à nouveau.
- Remplir 4 verrines de ce mélange au 2/3 – en laissant l'espace nécessaire à l'ajout du coulis. Couvrir de film alimentaire et laisser prendre au réfrigérateur 3 heures minimum.
- Dans une casserole, sur feu doux, faire compoter les framboises avec 20 g de sucre et le jus du demi citron vert pendant 8 min.
- Conserver au frais. Au moment de servir surplomber les panna cotta à l'avocat de compotée de framboise.



Extraits du livre
«Bons Pains petits festins»
De Michèle Villemur,
photographies de
Natacha Nikouline
aux éditions Aubanel

Bon Pain petits festins

Le pain n'est pas q'un accompagnement,
il s'imisce magistralement dans vos plats !

Photos : ©Natacha Nikouline



Photos : ©Natacha Nikouline

Millefeuille

aux Saint-Jacques
Foie gras cuit de canard
Toasts au pain de seigle

Préparation : 5 min

Cuisson : 3 min

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS :
-6 tranches de pain de seigle
-2 parts de foie gras de canard cuit
-8 noix de Saint-Jacques (avec ou sans corail)
-1 poignée de roquette
-1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
-4 cuillerées à café de miel liquide
-1 cuillerée à café de vinaigre balsamique
-Sel et poivre du moulin

VIN POUR ACCOMPAGNER :
Bergerac sec, Château Le Fagé,

• Lavez et essuyez les noix de Saint-Jacques. Coupez-les en trois, horizontalement (en gardant intact le corail, s'il y en a).
• Coupez chaque part de foie gras en 3 lamelles épaisses.
• Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et saisissez les noix de Saint-Jacques 1 minute de chaque côté. Jetez l'huile. Réservez les Saint-Jacques hors du feu. Déglacez le fond de la poêle avec le miel et le vinaigre balsamique. Quand la sauce est sirupeuse, remettez les Saint-Jacques 1 minute, à feu très doux. Salez et poivrez.
• Toastez rapidement les tranches de pain.
• Assemblez le millefeuille : déposez 1 toast dans chaque assiette. Éparpillez dessus quelques feuilles de roquette. Versez un filet de sauce au miel. Disposez 1 lamelle de foie gras et un tiers des Saint-Jacques. Recouvrez avec un autre toast. Poursuivez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.
type Sauvignon, 2007.

Les saveurs iodées de la Saint-Jacques
accompagnent bien le pain au seigle.

Nids de poule

oeufs pochés, pointes d'asperges vertes, petits pains aux noix

Préparation : 1 min

Cuisson : 3 min pour les oeufs pochés, 15 min pour les asperges

Pour 2 personnes

• Plongez les pointes d'asperges dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-les cuire 15 minutes (elles doivent être encore fermes). Passez-les rapidement sous l'eau froide et essuyez-les sur un papier absorbant. Réservez.
• Ouvrez les pains aux noix en leur taillant un chapeau assez haut. Enlevez un peu de mie.
• Cassez les oeufs en les disposant délicatement, l'un après l'autre, dans un petit ramequin. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante vinaigrée (veillez à ce que les blancs ne se collent pas entre eux). Avec une écumoire ou une grande cuillère, ramenez le blanc de part et d'autre sur le jaune (comme une enveloppe).
• Déposez délicatement les oeufs sur un papier absorbant. Avec la lame d'un couteau, retirez l'excédent de blanc de chaque côté (ne percez surtout pas les jaunes).
• Beurrez généreusement l'intérieur des petits pains. Avec une grande cuillère, déposez 1 oeuf poché dans chaque pain (l'oeuf doit arriver à hauteur du bord des pains ; si ce n'est pas le cas, remettez un peu de mie dans le fond). Croisez les pointes d'asperges sur le dessus des oeufs. Saupoudrez de paprika, salez et poivrez.

MATÉRIEL :
papier absorbant

INGRÉDIENTS :
-2 petits pains aux noix
-4 pointes d'asperges vertes
-2 oeufs fermiers très frais
-2 noix de beurre
-1 cuillerée à soupe de vinaigre blanc (pour la cuisson des oeufs)
-1 pincée de paprika
-1 pincée de sel rose
-Poivre du moulin

VIN POUR ACCOMPAGNER :
Chablis Les Vaillons, Domaine Billaud-Simon, 2004.

vous pouvez tartiner vos petits pains de beurre aux noix (malaxez le beurre avec des noix hachées). Pour changer, utilisez des pains aux raisins ; dans ce cas, faites un beurre aux raisins.



Photos : ©Natacha Nikouline

Pommes fruits,

dinde rôtie,
farce à la mie de pain

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

Pour 4 personnes

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Pelez l'ail et l'échalote. Rincez et ciselez finement le persil.
- Lavez et essuyez les pommes. Coupez-leur un chapeau assez haut. À l'aide d'une petite cuillère évidez-les sans les percer. Réservez la chair.
- Dans un plat à four beurré, déposez les pommes avec leur chapeau. Enfournez et laissez cuire 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles prennent une jolie couleur jaune foncé. Réservez-les sur une grille en veillant à ce qu'elles ne s'affaissent pas.
- Augmentez la température du four à 260 °C (th. 8-9).
- Émiettez le pain.
- Préparez la farce : dépiautez la cuisse de dinde et coupez-la en petits morceaux (sans peau ni cartilage). Mettez-les dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le foie, le coeur, l'ail, l'échalote, le persil, le thym émietté et la chair des pommes. Salez et poivrez. Donnez plusieurs tours de mixeur.
- Mélangez la farce à la mie de pain émiettée en malaxant bien le tout. Arrosez-la avec 1 cuillerée à soupe de bouillon de volaille tiède et 1 cuillerée à soupe de vin blanc. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Coupez les lardons fumés en dés. Faites-les revenir dans une poêle à sec. Égouttez-les sur un papier absorbant.
- Garnissez un plat à four beurré de farce à la dinde. Parsemez de noix de beurre. Enfournez et laissez cuire 10 minutes.
- Sortez le plat du four et incorporez les lardons grillés. Arrosez avec le reste de bouillon tiède et de vin blanc. Baissez le four à 180 °C (th. 6) et faites à nouveau cuire 5 minutes. À l'aide d'une grande cuillère, fourrez délicatement les pommes de farce. Remettez les chapeaux. Servez aussitôt.

Matériel : mixeur, plats à four, papier absorbant

INGRÉDIENTS :
200 g de pain, au choix
1 cuisse de dinde rôtie
1 foie et 1 coeur de dinde, cuits
4 pommes golden
50 g de lardons fumés
1 gousse d'ail blanc de Lomagne
1 échalote
1 petit bouquet de persil
1 branche de thym frais
2 cuillerées à soupe de bouillon de volaille
2 cuillerées à soupe de vin blanc sec
4 noix de beurre + un peu pour graisser les plats
Sel et poivre du moulin

VIN POUR ACCOMPAGNER :
Côte de Provence,
La Vérité du terroir,
2008.



Photos : ©Natacha Nikouline

Vive le veau d'hiver !



Goulasch de veau au paprika

Pour 6 personnes | **7 min de préparation** | **40 min de cuisson**

MATÉRIEL IDÉAL: 1 couteau d'office, 1 autocuiseur ou une cocotte en fonte, 1 zesteur.

1 kg de viande de veau (dont 500g d'épaule et 500g de tendron)
3 c. à soupe d'huile d'olive
3 gousses d'ail écrasées
1 oignon émincé
1 bouquet garni, 1 c. à soupe de persil plat
1 c. à café de paprika
20 g de farine tamisée
1 verre de vin blanc sec
Citron (jus et zeste)
20 g de gingembre râpé
Fleur de sel, poivre

• Coupez la viande en gros morceaux. Faites-les rissoler dans l'autocuiseur à l'huile 7 min à feu moyen en compagnie de l'ail, de l'oignon, du gingembre. Ajoutez le bouquet garni. Saupoudrez la viande de farine, remuez bien. Salez, poivrez, ajoutez le paprika.
• Mélangez puis déglacez au vin blanc, laissez réduire, citronnez, mouillez d'eau à mi-hauteur.
• Fermez l'autocuiseur, programmez 30 min de cuisson. Au terme de la cuisson, décompressez la vapeur en mettant l'autocuiseur sous un jet d'eau froide. Ouvrez.

• Retirez les morceaux de veau, dressez-les dans un plat de service chaud, enlevez le bouquet garni. Faites réduire la sauce à feu vif pendant 3 min, zestez finement la peau du demi-citron au-dessus du plat, parsemez le persil plat. Servez avec des pommes de terre type Rate cuites à la vapeur, y'a pas meilleur.



Carpaccio de veau à l'huile de noisette et copeaux de Mimolette

Pour 4 personnes :

Moins de 20 min de préparation

1h de congélation

MATÉRIEL IDÉAL: 1 couteau aiguisé, 1 couteau économe, 1 pinceau, papier-film alimentaire, 4 assiettes plates, (1 atomiseur facultatif pour vaporiser le vinaigre)

-500 g de noix pâtissière de veau
-4 c. à soupe d'huile de noisette
-100 g de Mimolette (24 mois)
-Vinaigre de cidre (optionnel)
-Fleur de sel et poivre moulu

• Massez la viande avec le poivre et la fleur de sel, enveloppez-la dans du papier-film alimentaire, glissez-la au congélateur 1h. Mettez 4 assiettes plates au réfrigérateur.
• Coupez la noix de veau en fines tranches. Disposez-les en rosace sur les assiettes froides. Badigeonnez généreusement au pinceau d'huile de noisette (ou répartissez l'huile à l'aide d'une petite cuillère). À l'aide de l'économe, détaillez des copeaux de Mimolette.
• Au moment de servir, vaporiser le vinaigre de cidre sur les tranches ou à défaut d'atomiseur, aspergez-en quelques gouttes. Parsemez quelques flocons de fleur de sel à la volée. Remettez les carpaccios 30 min au réfrigérateur.

Varier les volailles, c'est varier les plaisirs !

L'une des principales caractéristiques de la volaille française, c'est sa diversité. Nombreuses et si différentes, il y en a pour tous les goûts, toutes les générations !

De l'émincé de poulet au suprême de pintade, de l'escalope de dinde au filet de canard, en passant par la ballottine de pigeon et l'oie rôtie, la filière avicole française jamais ne lasse avec des recettes des plus simples aux plus sophistiquées..

Fricassée de poulet français au homard

Recette imaginée par Thierry Richard, ***Chroniques du plaisir***



© Laurence Dutilly/ Philippe Vaurès Santamaria – Volaille Française

€

Pour 6 personnes

- 1 gros poulet français de 2 kg découpé par le volailler pour une fricassée
- 1 homard frais ou surgelé (possibilité de le remplacer par des langoustines ou des écrevisses)
- 50 cl de vin blanc sec
- 1 louche de bouillon de volaille
- 1 petite boite de bisque de homard
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 6 carottes
- 6 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de safran
- 1 bouquet de persil plat
- Thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Ébouillanter le homard (si le homard est surgelé, le décongeler la veille). Découper le homard en morceaux : les pinces, la tête et la queue en plusieurs tronçons.

Dans une cocotte en fonte, faire dorer les morceaux de poulet dans l'huile d'olive pendant 5 min. Les retirer et faire revenir l'oignon et l'ail émincés dans le gras restant. Remettre le poulet dans la cocotte. Ajouter les morceaux de homard, les carottes coupées en rondelles, les quartiers de tomates et un peu de thym. Mélanger le tout. Mouiller un peu avec le vin blanc. Après 5 min., retirer les morceaux de homard (sauf la tête) et les réserver.

Verser le reste du vin blanc, une bonne louche de bouillon (le liquide doit presque recouvrir la viande), la bisque de homard et une partie du bouquet de persil plat coupé grossièrement. Saupoudrer d'une pincée de safran.Couvrir et laisser cuire à petits bouillons sur un feu moyen 30 min.
5 min. avant la fin de la cuisson, ré-incorporer les morceaux de homard et ajouter la crème fraîche. Remuer.

Servir en ajoutant le reste de persil plat sur les morceaux de poulet et de homard.

Proposition d'accompagnement : servir avec des tagliatelles fraîches.

Vin rouge de Bourgogne
Côte de Beaune
servi entre 16 et 18°C.





Cailles françaises en cocotte
à la compotée de pommes

Recette imaginée par Mercotte,
La cuisine de Mercotte

€€

Pour 4 personnes

- 4 cailles françaises
- 6 pommes à compote
- 1 c. à soupe de miel d'acacia
- 4 gousses d'ail
- 5 cl de vin blanc
- 20 cl de bouillon de volaille
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C/ Th 7.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre 20 g de beurre, ajouter les gousses d'ail puis les cailles. Assaisonner et enfourner pendant 15 min.

Pendant ce temps, préparer la compotée de pommes: couper les pommes en 4 et les faire suer au beurre dans une sauteuse. Ajouter un peu d'eau, porter à ébullition puis laisser cuire à frémissements. Quand les pommes sont cuites, les mixer, ajouter un peu de miel et poivrer légèrement.

Sortir les cailles de la cocotte et les réserver au chaud. Déglacer le plat de cuisson avec le vin blanc, laisser réduire et ajouter le bouillon de volaille. Faire réduire à nouveau de moitié et incorporer petit à petit le beurre restant en fouettant, pour lier la sauce.

Sur des assiettes chaudes, servir les cailles arrosées de jus et accompagner de compotée de pommes.

Vin rouge de Bourgogne
Volney
servi entre 16 et 18°C.



Filets de canard français marinés à la sauce yakitori

Recette imaginée par Anne Lataillade,
Papilles & Pupilles

Pour 4 personnes

- 3 filets de canard français
- 1 gousse d'ail
- 1 bâton de citronnelle
- 1 étoile de badiane (anis étoilé)
- 250 ml de sauce yakitori
- 6 c. à soupe d'huile d'olive

La veille au soir :

Enlever la peau des filets de canard.Préparer la marinade : Mélanger la sauce yakitori, l'huile d'olive, l'étoile de badiane légèrement concassée, l'ail pelé, dégermé, pressé, la citronnelle fendue en deux et légèrement écrasée.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner les filets sur toutes leurs faces, les déposer dans un plat et les laisser mariner pendant 1 nuit au réfrigérateur.

12 heures plus tard :

Sortir les filets et les laisser revenir à température ambiante pendant au moins 1 h.
Faire chauffer une poêle sans matière grasse. Saisir à feu vif les filets pendant 1 à 2 min. de chaque côté. Les déposer sur une assiette et les laisser reposer au moins 30 min.

Préchauffer le four à 180°C/Th 6.
Enfourner les filets et laisser cuire 10 min. Trancher les filets en lamelles d'1 cm d'épaisseur et servir immédiatement.

Proposition d'accompagnement : servir avec un riz Thaï ou basmati.

Vin rouge du Sud Ouest
Pécharmant
servi entre 16 et 18°C.

Poularde française pochée au Coteaux du Layon
Servie sur un nid d'abricots

Recette imaginée par Thierry Richard, ***Chroniques du plaisir***

Pour 4 personnes

- 1 belle poularde française
- 1 douzaine d'abricots secs
- 2 oignons et 1 gousse d'ail
- Quelques grammes de gingembre (selon les goûts)
- Huile, beurre, sel et poivre
- 50 cl de Côteaux du Layon (ou un autre vin moelleux, type Pacherenc ou Jurançon)
- 1 à 2 louches de bouillon de volaille
- En option : 25 cl de crème liquide

Dans une cocotte en fonte, faire revenir la poularde dans l'huile et le beurre en la tournant de tous côtés pendant environ 5 min. afin de la colorer.

Retirer la poularde et faire revenir les oignons émincés avec la gousse d'ail et le gingembre coupé en petits dés. Avant que l'oignon ne se colore, remettre la poularde dans la cocotte, saler, poivrer et arroser de Côteaux du Layon et d'une bonne louche de bouillon. Le liquide doit arriver à peu près à mi-hauteur de la volaille.

Jeter dans la cocotte les abricots secs. Couvrir et laisser cuire à feu doux, au court bouillon, pendant environ 1h30. (Rajouter du bouillon en cours de cuisson si le volume de liquide baisse trop rapidement).

Sortir la poularde de sa cocotte et retirer les abricots.Réduire la sauce à feu très vif en grattant bien le fond de la cocotte pour décoller les sucs. Pendant ce temps, découper la volaille. Lorsque la sauce a obtenu la consistance un peu épaisse désirée, servir dans des assiettes chaudes avec les morceaux de poularde et les fruits.

Proposition d'accompagnement : servir avec des tagliatelles fraîches.
Alternative : crémer la sauce en toute fin de cuisson en y incorporant 25 cl de crème liquide.

Vin blanc du Val de Loire
St Aubin
servi entre 7 et 8°C.





Escalopes de Dinde française
aux pétales de tomates confites

Recette imaginée par Anne Lataillade,
Papilles & Pupilles

Pour 4 personnes
- 4 escalopes de dinde française
- 1 douzaine de pétales de tomates confites à l'huile
- 1 branche de romarin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique

Mixer les pétales de tomates confites avec un peu de l'huile du bocal, de façon à obtenir une préparation tartinable.

Fendre les escalopes dans l'épaisseur. Ouvrir et tartiner l'intérieur avec la pâte de tomates confites et les refermer.

Dans une poêle, faire chauffer à feu vif l'huile d'olive, y déposer les escalopes et les dorer 2 min. de chaque côté. Ajouter le romarin préalablement rincé puis baisser le feu et couvrir pendant 7 à 8 min.

Une fois les escalopes cuites, les réserver dans une assiette. Déglacer les sucs de cuisson avec le vinaigre balsamique.

Servir immédiatement.

Vin rouge du Littoral Méditerranéen
Côte de Provence
servi entre 16 et 18°C.



Dinde française farcie aux fruits d'hiver

Recette imaginée par Anne Lataillade, ***Papilles & Pupilles***

Pour 6/8 personnes
- 1 dinde française
- 40g de beurre

Pour la farce
- Le gésier, le foie et le cœur de la dinde
- 200 g de jambon de Bayonne
- 2 carottes
- 50 g de raisins secs
- 100 g de brisures de marrons
- 1 bol de mie de pain
- 1 oignon
- 20 ml d'eau de vie de votre choix
- 10 cl de bouillon de volaille

Faire gonfler les raisins secs dans l'eau de vie.

Préparation de la farce :

Eplucher les carottes et l'oignon. Les couper en morceaux grossiers et les mettre dans le bol du robot. Ajouter la mie de pain, le jambon, le gésier, le foie et le cœur de la dinde, ainsi que les brisures de marron. Mixer quelques secondes. Ajouter les raisins secs et l'eau de vie. Mélanger.

Fourrer la dinde à l'aide de la farce puis coudre l'animal.

Préchauffer le four à 240°C/ Th 8. Beurrer la dinde, la mettre dans un plat et l'arroser de 10 cl de bouillon de volaille. Enfourner et la laisser griller pendant 20 min. Quand elle est bien dorée, baisser le thermostat à 150°C/ Th 5 et laisser cuire en chaleur tournante au moins 3 h. pour une dinde de 4 ou 5 kg (et jusqu'à 5 h. selon le poids).

Arroser régulièrement en cours de cuisson et retourner la dinde de temps en temps.
Laisser reposer quelques minutes à la sortie du four avant de découper et de servir.

Proposition d'accompagnement : servir avec des marrons braisés.

Vin rouge de Bourgogne
Gevrey Chambertin
servi entre 16 et 18°C.

Beleck d'agneau aux courgettes et chèvre frais



Astuce du chef

Pour le décor, vous pouvez également déposer une tranche entière de crottin sur le dessus à la place des miettes.

Vous pouvez remplacer les courgettes par des aubergines ou des poivrons selon votre goût, ou d'autres légumes de votre réfrigérateur.

COMMENT FAIRE

Cuire à feu vif la viande dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, en l'écrasant à la fourchette pour une cuisson uniforme. Assaisonner, ajouter les oignons, l'ail et les épices. Cuire 2 minutes puis réserver.

Dans la même poêle, verser un filet d'huile d'olive, poêler rapidement les rondelles de courgettes.

Dans un plat à gratin, étaler 1/3 de viande, de courgettes et de crottin émietté. Poser une feuille de pâte filo, puis recommencer la même opération. Finir avec 2 à 3 feuilles de pâte filo (pincer les bords pour donner du volume), déposer des miettes de crottin et un filet d'huile d'olive. Cuire au four 10 minutes à 180°C (Th.6).

Ingrédients

600 g de viande d'agneau hachée
1 paquet de feuilles de pâte filo
2 courgettes coupées en rondelles
2 crottins de chèvre frais
2 oignons hachés
2 gousses d'ail hachées
1 cuillère à café de quatre-épices
Huile d'olive
Sel et poivre



Mini-rôti d'agneau farci aux pruneaux

Ingrédients

600 g de rôti d'agneau (dans un carré de côtes désossé)
12 pruneaux dénoyautés
2 oignons émincés
6 à 8 pommes fruits
Sel et poivre

•Farcir le rôti d'agneau avec des pruneaux : à l'aide du manche d'une cuillère en bois, former le trou dans le centre du rôti, et y enfoncer les pruneaux, saler, poivrer. Cuire le rôti au four à 180°C (Th.6) 5 à 10 minutes.
Ajouter les oignons et les pommes épluchées et coupées en quartier. Remettre au four pour une dizaine de minutes.

Poêlée d'agneau aux dés de tomates et zestes de citrons



Ingrédients

600 g d'agneau émincé (épaule ou gigot)
4 grosses tomates
3 échalotes ciselées
2 citrons
2 cuillères à soupe d'olives noires hachées
Huile d'olive
Sel et poivre

•Cuire l'agneau émincé dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, à feu vif. Assaisonner, ajouter les zestes des 2 citrons et un filet de jus de citron. Cuire
•2 à 3 minutes pour une cuisson rosée, et réserver.
Dans la même poêle, verser un filet d'huile d'olive et faire suer les échalotes pendant 1 minute. Ajouter les dés de tomates, remuer délicatement,
•cuire 1 minute pour garder les dés entiers. Ajouter les olives.



Les Recettes du Mistral
aux éditions Marabout
13,90 euros
www.MARABOUT.com
www.PLUSBELLELAVIE.FR

« les recettes du Mistral », voilà qui nous parle avec de savoureux accents marseillais ! Un livre de recettes de cuisine inspiré de l'ambiance du feuilleton aux Editions Marabout. 80 recettes ensoleillées à consommer sans modération : grand aïoli, tartare au pesto, ratatouille au thym, tarte aux fraises légère de Johanna, tarte banane-chocolat de Thomas. Le feuilleton rassemble chaque soir près de 6 millions de passionnés qui peuvent désormais prolonger la soirée par un bon dîner.

Bon appétit à tous !

Du projet à la sortie, les étapes du livre de cuisine

1ère étape : En décembre 2008, Marabout et Telfrance se mettent d'accord pour élaborer ensemble un livre culinaire autour du feuilleton. Durant sept mois, les deux partenaires mettent en place la maquette, les différents chapitres et ils élaborent également les 80 recettes du livre. Un vrai travail de fond est fait pour obtenir le meilleur du feuilleton dans vos assiettes.

2ème étape : C'est parti pour la phase active ! En une semaine, une équipe de trois personnes (le chef cuisinier, la photographe et la styliste) a enchaîné les prise de vue des plats. Arrivé tôt sur place, le chef cuisiner concoctait les recettes de la journée. Puis la styliste organisait la mise en scène des mets. Enfin, la photographe prenait une grande série de clichés pour être sûre d'en avoir autant qu'il faut. Pour travailler dans les décors, il fallait attendre que le tournage se termine sur un plateau pour y avoir accès. C'était un vrai jeu du chat et de la souris !





la soupe au pistou

6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h40

300 g de haricots cocos blancs (surgelés, secs ou en boîte)
300 g de haricots rouges en boîte ou secs (12 heures de trempage)
300 g de haricots verts ou plat ou mange-tout
1 branche de céleri
2 tomates pelées
2 courgettes
3 pommes de terre
150 g de petites pâtes à trou (coquillettes ou mini penne)
1 tranche de lard épaisse
6 gousses d'ail pelées et dégermées
2 tomates pelées
1 bouquet de basilic
10 cl d'huile d'olive
Sel et poivre

• Couper le lard en grosses lanières.
• Verser 2 litres d'eau froide dans un grand faitout, ajouter le lard et porter à ébullition. Laisser cuire 30 minutes.
• Éplucher les légumes, les couper en petits tronçons, sauf les tomates : les couper en quatre. Verser tous les légumes dans le bouillon. Saler, poivrer et laisser mijoter pendant 1 heure.
Préparer le pistou :
• mixer le basilic, les tomates pelées et l'ail.
• Verser l'huile d'olive en filet.
• Verser les pâtes dans la soupe, retirer le lard et laisser cuire 10 minutes.
• Servir la soupe avec la sauce au pistou à part. Chacun se sert à sa guise.









Poêlée de gambas au safran

4 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 10 min

16 gambas
20 cl de crème fraîche
2 doses de safran
Une pincée d'épices pour poisson
1 gousse d'ail hachée
5 branches de persil
Une pincée de piment en poudre
Huile dolive et sel

• Décortiquer les gambas. Les rincer à leau froide, retirer la tête et faire une incision le long du corps.

• Dans une poêle, faire chauffer lhuile avec une pincée de piment. Faire revenir les gambas en ajoutant une petite pincée de safran, une pincée de sel, dail haché et de piment en poudre.

• Réserver dans un plat. Dans la même poêle, verser la crème fraîche et une pincée dépices pour poisson. Laisser réduire puis ajouter le reste du safran et, en dernier, les gambas. Parsemer de persil haché.



Rougets aux tomates confites



4 personnes **Préparation : 5 min** **Cuisson : 20 min**

préparation 5 minutes · cuisson 20 minutes
pour 4 personnes
500 g de tomates cocktail en grappe
12 filets de rougets barbets écaillés
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
10 cl d'huile d'olive
Thym en fleur
Fleur de sel et poivre

• Couper les tomates en deux. Les mettre dans un plat, saupoudrer légèrement de sucre en poudre et arroser d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Enfourner 15 à 20 minutes à 150-160 °C (th. 5-6) jusqu'à ce qu'elles commencent à confire. Laisser dans le four éteint.

• Poêler les filets de rougets côté peau dans un peu d'huile d'olive et laisser cuire sans les retourner jusqu'à ce que la partie apparente soit juste cuite. Saupoudrer de fleur de sel et de poivre. Servir les filets de rougets avec les tomates confites et une petite branche de thym en fleur !

tarte banane-chocolat de Thomas



Préparation : 10 min

8 personnes **Cuisson : 20 min**

1 pâte brisée
200 g de chocolat au lait à pâtisser
15 cl de crème liquide
2 bananes mûres



• Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Dérouler la pâte brisée dans un plat à tarte, la recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs puis la faire cuire à blanc au four pendant 15 à 20 minutes.

• Une fois la pâte cuite, couper le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie avec la crème liquide.

• Couper les bananes en rondelles assez fines, les étaler sur le fond de la tarte puis les écraser avec une fourchette. Recouvrir le tout de chocolat fondu.

• Mettre la tarte au réfrigérateur quelques heures.

• Servir frais.



Un nouveau Chef sur la Croisette

Afin de conforter sa notoriété et son positionnement sur la Croisette, touche finale après sa complète rénovation, le Grand Hôtel vient d'engager pour son restaurant, le Park 45, Sébastien Broda. Une étoile Michelin en 2008 au Jarrier à Biot, Sébastien Broda, trente ans, fait son retour à Cannes où il travaillé à la Palme d'Or avec Christian Willer (Hôtel Martinez) et Francis Chauveau à la Belle Otero (Hôtel Carton) après être passé chez Alain Parodi à Valbonne.





Aile et cuisse de pigeonneau rôti au poivre de Sichuan

Foie gras grillé, pulpe d'asperges, jus corsé

pour deux personnes

- 1 pigeonneau de 500 gr
- 2 escalopes de foie gras à poêler
- 6 belles asperges
- 6 asperges pour la purée
- 12 mini asperges
- 3 bâtonnets de cèbette
- 10 cl de vinaigre balsamique

• La veille séparer les suprêmes et les cuisses du pigeonneau de la carcasse et réserver au réfrigérateur
• Le jour même faire réduire le vinaigre balsamique à consistance de caramel puis réserver
• Cuire 6 asperges à l'eau salée, puis les mixer en purée, et assaisonner de sel et de poivre de sichuan
• Cuire les 6 autres asperges et les mini asperges, juste croquantes et les rafraîchir aussitôt à l'eau glacée, afin de leur conserver leur couleur.
• Poêler les cuisses et les suprêmes de pigeonneau ainsi que les escalopes de foie gras dans une poêle anti adhésive.
• Dresser enfin la purée d'asperges puis les asperges, puis le pigeonneau en finissant avec le foie gras.
• Disposer quelques cèbettes hachées sur le suprême de pigeonneau, décorer avec le caramel de balsamique juste tiédi.

Tarte chocolat framboise Tuile au grué, croustillant caramel et son granité champagne rosé

Pâte sablée

300gr de farine T45
150gr beurre
120gr sucre glace
50gr de poudre d'amande
2 œufs

• Mélanger toutes les poudres ensembles, sabler avec le beurre
• Ajouter les œufs, réserver au frais 12H, puis abaisser la pâte pour réaliser des fonds de tartes.
• Cuire au four à 170°C.

Tuile Caramel

100gr de sucre
100gr de beurre

• Réaliser un caramel à sec puis décuire avec le beurre. Faire refroidir et mixer ensuite au robot coupe afin d'obtenir un poudre. Cuire cette poudre à 180°C

Coulis de framboise

125gr de pulpe
50gr de sucre
1gr de pectine NH

• Cuire le tout pendant 3 à 5 min

Granité Champagne Rosé

250gr d'eau
100gr de sucre
20cl de champagne
125gr pulpe de framboise

• Réaliser un sirop à l'aide de l'eau et du sucre
• Faire refroidir, ajouter la pulpe de framboise et le champagne.
• Mettre au grand froid 24H puis gratter à l'aide d'une cuillère pour arriver à la constance du granité

Ganache chocolat

150gr chocolat noir
150gr de crème liquide
30gr trimoline

• Faire frémir avec la trimoline la crème liquide. Verser sur le chocolat haché. Et mélanger à l'aide d'une spatule. Couler dans un cercle inférieur à celui des fonds de tarte.

Tuile au grué

62gr de sucre
50gr de beurre
1gr pectine NH
Lait 25 gr
25 gr glucose
75gr de grué

• Faire fondre tous les ingrédients ensemble sauf le grué et cuire à 109°C
• Ajouter ensuite le grué et réserver au frais, puis cuire sur plaque à 170°C environ 8min

Dressage

• Dans le fond de tarte sablée, ajouter le cercle de ganache tendre et à l'aide du coulis de framboise combler l'intérieur du bord de la tarte.
• Disposer les tuiles caramel et tuile de grué sur celle-ci.
• Dans une verrine à part, ajouter le granité framboise, disposez à votre convenance dans l'assiette.



Emietté de tourteaux Pulpe d'avocat épicée,

dés de mangue, gelée et huile de citron, écume d'orange



pour quatre personnes

- **2 avocats bien mûrs**
- **500 gr de chair de tourteau**
- **200 gr de crème liquide**
- **Une demi-mangue**
- **3 bâtonnets de cèbette**
- **1 botte de coriandre fraîche**
- **1/2 litre de jus d'orange**
- **10 cl d'huile d'olive**
- **3 feuilles de gélatine**
- **Le jus d'un citron**

•La veille faire chauffer le jus d'orange avec la gélatine puis mettre le tout dans un siphon avec deux cartouches de gaz

•Toujours la veille, mixer l'avocat, la coriandre fraîche, le jus de citron et le tabasco (à convenance) en purée. Déposer le noyau d'avocat coupé en deux dans cette purée et conserver la nuit au réfrigérateur.

•Le jour même tailler les cèbettes finement, et mélanger à l'huile d'olive

•Tailler en petits dés la demi-mangue

•Oter le noyau à la purée d'avocat

•Dans une jolie coupe, monter successivement en différentes couches : cèbettes & huile puis purée d'avocat puis dés de mangues puis tourteau et la crème.

•Terminer enfin avec la préparation d'orange au siphon

Ile flottante sur crème pistache

4 personnes

Ingrédients :
85 g de sucre poudre
550 ml de lait
200 ml de crème liquide
1 gousse vanille
50 g de pistaches moulues et 10 pistaches entières
4 œufs
1 pincée de sel
4 cuillérées à soupe d'eau et 400 g de sucre cristallisé



• Ouvrir la gousse de vanille en deux, gratter les graines et déposer dans une casserole, avec 150 ml de lait et la crème. Porter à ébullition, laisser infuser environ 10 min puis filtrer.

• Dans un grand bol, fouetter les 4 jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser progressivement le lait vanillé en remuant. Remettre le tout dans une casserole, ajouter les pistaches moulues, faire cuire à feu doux. Lorsque la crème commence à napper le dos de la cuillère, elle est prête.

• Filtrer la crème à travers un chinois et finir d'écraser les pistaches afin de bien lier le tout. Plonger le bol contenant la crème dans un récipient rempli de glaçons afin de la refroidir, remuer de temps en temps, filmer et réserver au frais.

• Faire chauffer 400 ml de lait. Pendant ce temps monter les 4 blancs d'oeufs en neige avec la pincée de sel. Prélever une cuillère de blancs montés et faire tomber dans le lait bouillant, laisser cuire environ 2 min. Renouveler jusqu'à épuisement des blancs. Égoutter les blancs sur un papier absorbant, réserver.

• Préparer un caramel en chauffant le sucre cristallisé dans une casserole avec l'eau. Remuer avec une cuillère en bois, passer un pinceau mouillé sur les bords afin d'éviter que des cristaux se forment sur les parois. Faire bouillir, arrêter la cuisson lorsque le caramel est blond, réserver.

• Servir les blancs sur un lit de crème dans des coupelles individuelles, parsemer de pistaches écrasées. Décorer avec le caramel, à déguster frais.

Profiteroles à la pistache



4 personnes

Ingrédients :
250 ml d'eau
100 g de beurre
105 g de farine
1 cuillérée à soupe de sucre cristallisé
4 œufs
20 pistaches
1 pincée de sel
L de glace à la pistache
Décoration glace royale :
400 g de sucre glace
2 blancs d'œufs
Le jus d'un citron
Du colorant alimentaire vert
Préchauffer le four à 200 °C

• Faire chauffer l'eau, le sucre et le beurre dans une casserole à feu doux, attendre que le beurre soit fondu et que le mélange commence à frémir.

• Ajouter la farine tamisée, le sel et battre vigoureusement jusqu'à ce que le mélange soit homogène, et se décolle des parois. Retirer du feu, puis ajouter les oeufs entiers un par un, continuer de battre.

• Avec une cuillère, déposer des petits tas de pâtes sur une feuille sulfurisée, et faire cuire les choux environ 30 min à 200 °C puis ouvrir le four légèrement et laisser cuire encore 15 min (Les choux vont se durcir, se sécher...). Laisser refroidir sur une grille.

• Pendant ce temps, préparer le glaçage :
Presser le citron, verser le jus sur le sucre glace puis les 2 blancs d'œufs.
Battre le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse et soit lisse, ajouter le colorant et finir de mélanger. Réserver.

• Ouvrir les choux en deux, déposer une cuillérée de glace à la pistache, refermer avec son chapeau, napper le dessus du glaçage et décorer avec quelques pistaches concassées. Déguster.

photo : © Daniel METTOUDI

Petits Chefs

En piste pour un atelier d'artistes gourmands !



Pour les filles comme pour les garçons, et autour d'univers aussi variés que l'espace, les fées et les sorcières, le pôle Nord, la montagne, la ferme, le cirque, le mariage, la mer, les pirates, la forêt, les volcans, le jardin, sans oublier les repas d'anniversaires ou de Noël, des menus destinés aux enfants à partir de 8 ans accompagnés d'un adulte !

Quiche soucoupe volante, verrines-fusées, raclette express-sapin, bricks-paquets cadeaux, clowns-steaks hachés, tracteurs des 4 saisons, pizza-sorcière, volcans-purées, gâteau-île au trésor, chalet-biscuits, fées-brioches... cuisinez ainsi, c'est rigolo !

Un très recommandable ouvrage aux Editions Glénat.

Illustrations Jean-Marc Boudou - recettes : Josette Boudou

Les papillotes de poisson

Préparation : 20 min - Cuisson : 15 à 20 min



Pour 6 enfants

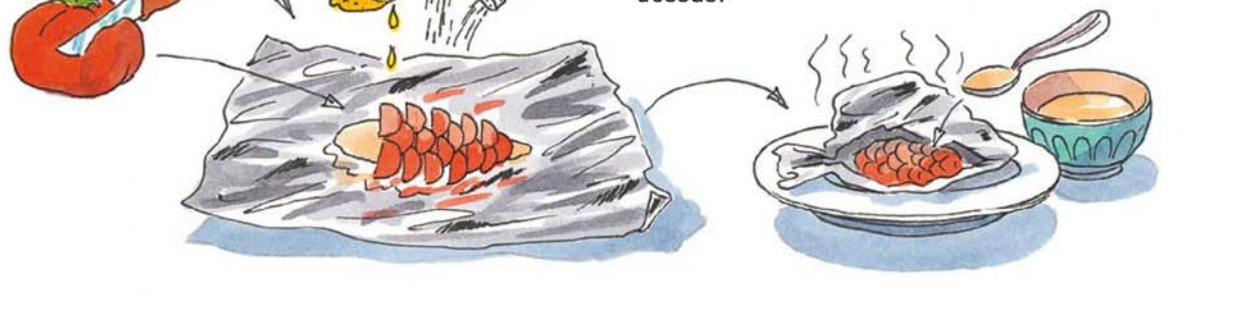
- 6 petites soles (ou limandes)
- 5 à 6 tomates
- 1 citron
- Sel et poivre
- Papier aluminium

La sauce

- 20 cl de crème épaisse
- Cerfeuil
- Sel et poivre

Les papillotes et la sauce

- Demander au poissonnier de parer et d'éplucher les poissons.
- Laver les tomates. Les essuyer.
- Les couper en tranches fines.
- Découper 6 grands rectangles larges (2 fois la sole) dans le papier aluminium.
- Poser chaque poisson sur une feuille.
- Disposer les tranches de tomate « en écailles ».
- Arroser de jus de citron. Saler et poivrer.
- Refermer la papillote en forme de poisson.
- Cuire à four chaud (th 6) 15 à 20 minutes.
- Battre la crème à la fourchette dans un bol.
- Saler et poivrer et ajouter le cerfeuil ciselé.
- Poser chaque papillote sur une assiette. L'ouvrir.
- Verser 2 cuillères à soupe de sauce dessus.



La soucoupe volante



Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Pour 6 à 8 enfants
- 1 moule rond de 24 cm de diamètre + 1 de 18 cm
- 175 g de farine
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de crème fraîche
- 7 œufs
- 6 tranches de jambon blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel et poivre

1 La soucoupe
- Tapisser les moules de papier sulfurisé.
- Huiler légèrement le fond.
- Casser les œufs dans un grand saladier.
- Bien les mélanger avec la crème. Saler et poivrer.
- Ajouter le gruyère et le jambon coupé en petits dés.
- Mélanger, verser la farine. Remuer à nouveau.
- Répartir la préparation dans les 2 moules.
- Cuire à four chaud (th 5) 40 minutes. Démouler.
- Poser la petite quiche au centre de la grande.





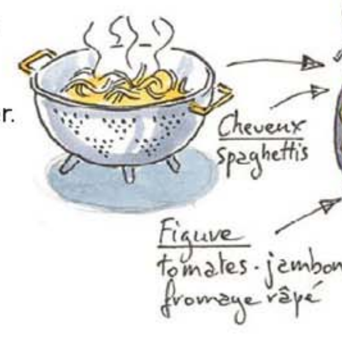
La méchante sorcière

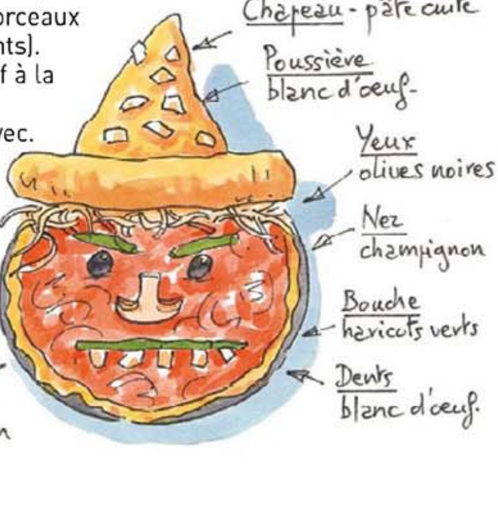
Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min

Pour 6 enfants
- 400 g de pâte à pizza
- 1 boîte de 800 g de tomates pelées
- 3 tranches de jambon blanc
- 2 poignées de spaghettis
- 40 g de gruyère râpé
- 1 champignon de Paris
- 2 olives noires
- 3 haricots verts cuits
- 1 œuf
- Sel et poivre

1 La sorcière
- Prélever un morceau de pâte pour confectionner le chapeau.
- L'aplatir au rouleau. Découper un triangle.
- Rouler la base (le bord du chapeau).
- Aplatir le reste de pâte.
- En garnir un moule à tarte.
- Piquer le fond à la fourchette.
- Égoutter les tomates.
- Les couper en tranches.
- Les disposer sur la pâte.
- Saler et poivrer.
- Parsemer de gruyère râpé et de petits dés de jambon.
- Cuire à four chaud avec le chapeau posé sur la tôle (th 6).
- Faire cuire les spaghettis à l'eau bouillante salée 5 minutes. Égoutter.
- Faire cuire l'œuf dur (10 minutes).
- Plonger dans l'eau froide. Écaler.

2 Le décor
- Poser le chapeau au sommet de la tête.
- Mettre des spaghettis à droite et à gauche (les cheveux).
- Placer 2 haricots (les sourcils), le champignon (le nez), 2 olives (les yeux).
- Poser un haricot (la bouche).
- Disposer dessus des morceaux de blancs d'œuf (les dents).
- Écraser le reste de l'œuf à la fourchette.
- Parsemer le chapeau avec.





La raclette express

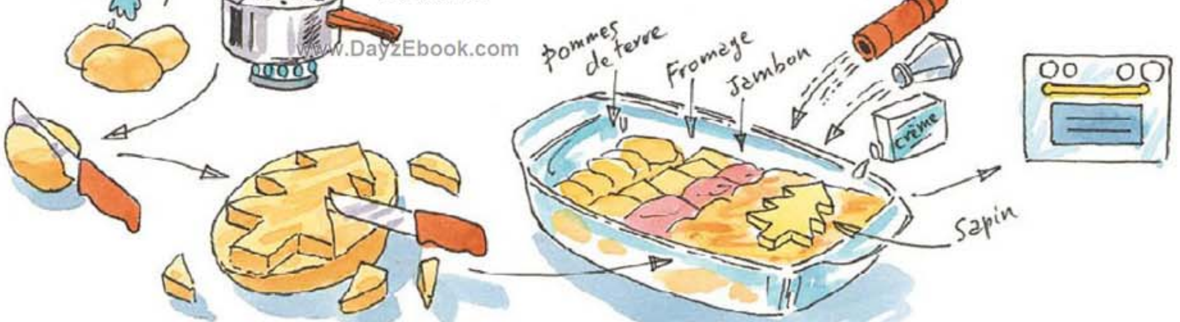
Préparation : 30 min - Cuisson : 10 min + 30 mn

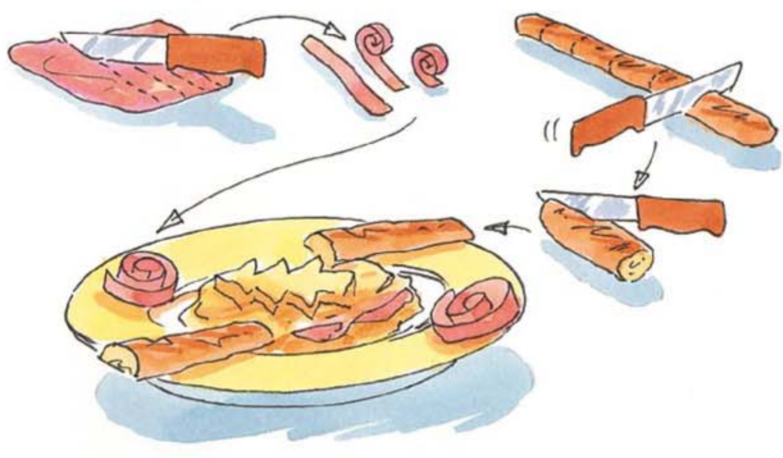
Pour 6 enfants

- 12 grosses pommes de terre
- 10 tranches minces de jambon cru
- 1 pain-ficelle
- 750 g de fromage à raclette en lamelles
- 15 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- Persil
- Sel et poivre

1 Préparation de la raclette

- Laver les pommes de terre et les cuire 10 minutes à l'eau bouillante salée (elles doivent rester fermes). Les laisser tiédir et les éplucher.
- Couper 6 tranches épaisses de pommes de terre et les empiler 2 par 2 pour tailler les sapins.
- Faire fondre le beurre dans un plat à four.
- Découper en lamelles le reste des pommes de terre.
- En mettre une couche dans le plat. Poivrer légèrement.
- Étaler des lamelles de fromage, puis 3 tranches de jambon.
- Recommencer : pommes de terre, poivre, fromage, jambon.
- Disposer les « sapins » sur le dessus du plat.
- Arroser avec la moitié de la crème. Saler légèrement.
- Mettre au four chaud 30 minutes et arroser du reste de crème avant de servir.





Pour le décor

- 1 feuille de papier format raisin (65 x 50 cm) de couleur vert pomme
- Peinture blanche
- Peinture verte foncée

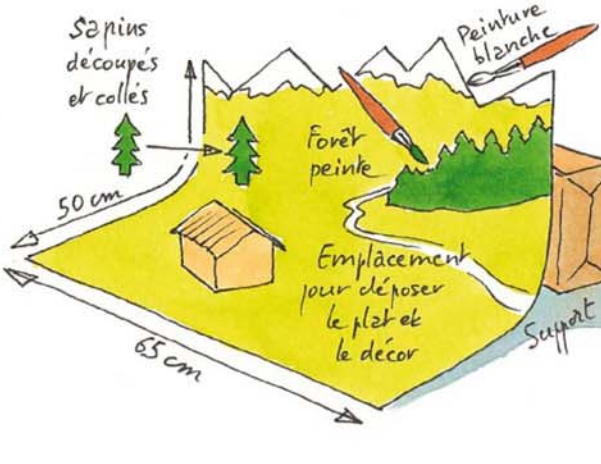
Le décor du chalet (p. 60)

- Découper un bord de la feuille pour créer des sommets.
- Peindre à la peinture blanche la neige en altitude et le chemin.
- Peindre des sapins en vert foncé.

Préparation : 10 min

2 Pour servir la raclette

- Couper en lanières les 4 tranches de jambon restantes et les rouler.
- Débiter la ficelle en 6 morceaux, les couper en 2 dans la longueur (les rondins de bois).
- Sur le bord de chaque assiette, poser en alternant 2 rouleaux de jambon et 2 « rondins » de pain.
- Décorer avec de petits bouquets de persil.
- Servir la raclette, savourer bien chaud.



La planète étoilée



Pour 6 enfants
- 300 g de biscuits à la cuillère
- 4 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 10 cl de crème épaisse
- 150 g de chocolat au lait
- 50 g de chocolat noir



Préparation : 45 min (à faire la veille)

1 La planète
- Faire fondre le chocolat en morceaux dans une grande casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau, à feu très doux.
- Lisser avec une cuillère en bois.
- Ajouter le sucre, puis la crème. Bien remuer.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ne garder que 3 blancs
- Ajouter les jaunes d'œufs dans la casserole. Bien mélanger.
- Monter les 3 blancs d'œufs en neige.
- Les incorporer délicatement au mélange.
- Tapisser un grand saladier de film alimentaire en laissant déborder largement.
- Recouvrir le fond et les parois du saladier avec des biscuits.
- Arroser de très peu d'eau sucrée.
- Verser 1/3 de la mousse au chocolat.
- Recouvrir de biscuits et recommencer.
- Terminer par des biscuits.
- Arroser d'un peu d'eau sucrée.
- Replier le film en donnant la forme d'uneboule.
- Placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Préparation : 45 min (le lendemain)

- 200 g de chocolat au lait
- 4 cuillères à soupe de sucre glace

2 Le nappage
- Faire fondre le chocolat avec 2 cuillères à soupe d'eau.
- Ajouter le sucre glace. Bien mélanger.
- Déposer la « planète » sur un grand plat.
- Ôter le film.
- Verser le chocolat fondu.
- Lisser avec une lame plate.
- Laisser un peu refroidir.

Préparation : 10 min

- 200 g de pâte d'amande blanche
- Perles argentées
- Cure-dents

3 Le décor
- Dans la pâte d'amande aplatie, découper des étoiles.
- Les disposer sur la planète en les fixant avec un morceau de bâtonnet.
- Placer çà et là des perles argentées.



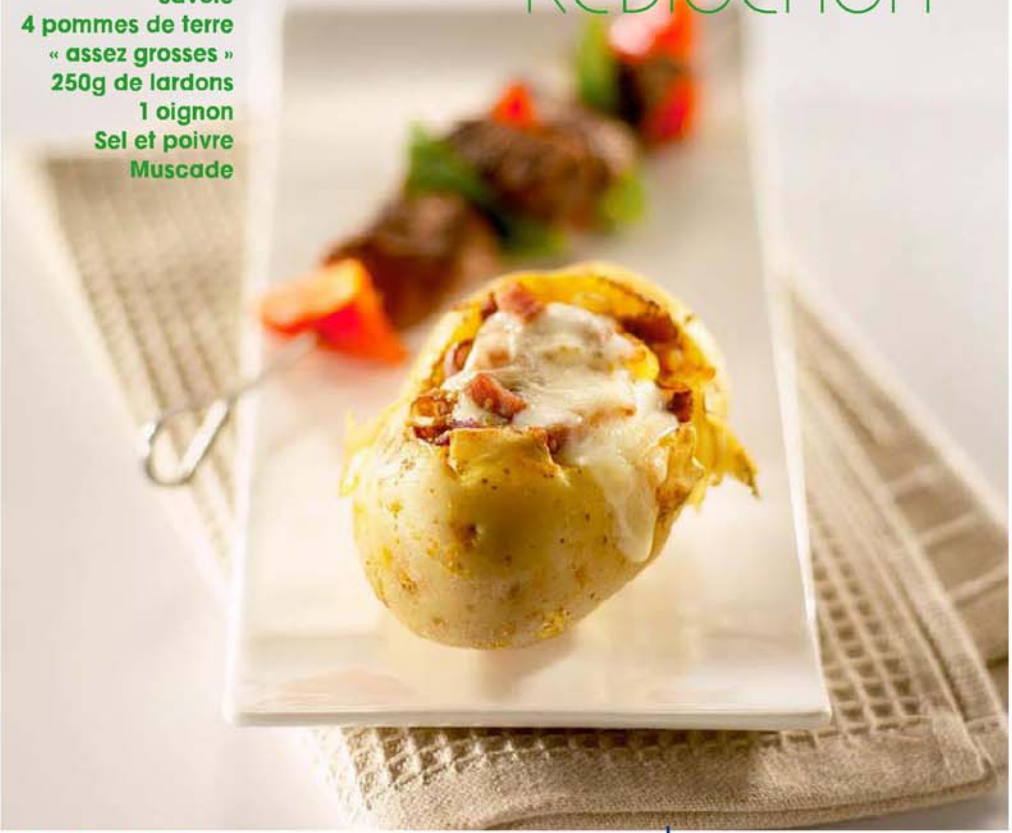


Le Roblochon

Patates surprises au Reblochon

4 personnes
Accompagnement

1/2 Reblochon de Savoie
4 pommes de terre « assez grosses »
250g de lardons
1 oignon
Sel et poivre
Muscade



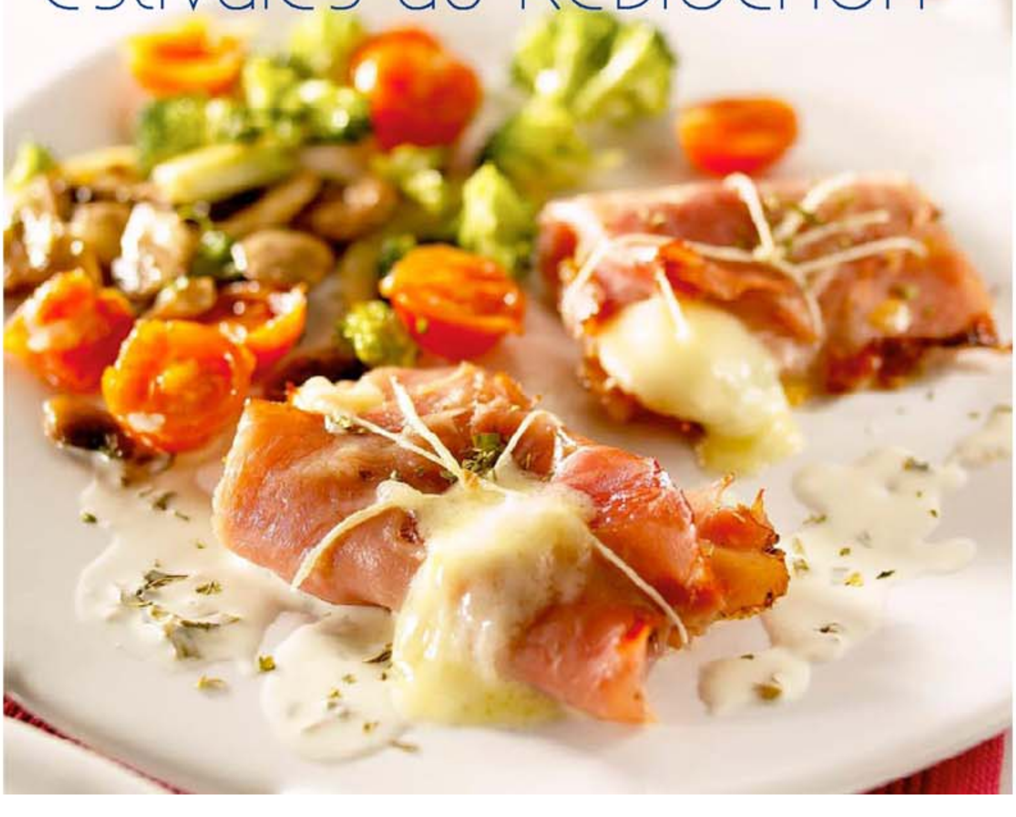
• Faire cuire les pommes de terre en robe des champs (elles doivent être juste tendres).
• Creuser délicatement chaque pomme de terre à l'aide d'une petite cuillère. Saupoudrer d'une pointe de muscade.
• Faire revenir l'oignon et les lardons coupés très fins.
• Ajouter la chair enlevée au mélange oignon et lardons, ajouter le Reblochon préalablement tranché. Laisser fondre doucement.
• Dès que le reblochon commence à fondre, répartir le mélange dans le creux des pommes de terre.
• Enfourner 5 à 7 minutes au four en position grill.
• A la sortie du four servir aussitôt.

• Peut accompagner quelques grillades, une salade verte.

Paupiettes de porc estivales au Reblochon

4 personnes

1 Reblochon fermier de Savoie
8 tranches fines de filet de porc
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
verre de marc de Savoie
8 tomates séchées à l'huile (ou 1 figue par paupiette ou 1 pruneau)
250 ml de bouillon de volaille
50g de crème fraîche
Thym, laurier, basilic, sel et poivre



• Gratter la croûte du Reblochon et le couper en fines lamelles.
• Sur chaque tranche de filet de porc, appliquer 1 ou 2 lamelles de Reblochon ainsi que 2 rondelles de tomates.
• Rouler pour créer une paupiette hermétique et la ficeler.
• Faire chauffer l'huile d'olive, y faire dorer les paupiettes de tous les côtés. Assaisonner.
• Arroser de marc de Savoie et flamber. Mouiller à mi-hauteur avec le bouillon.
• Ajouter thym, laurier, basilic, faire mijoter à couvert pendant 20 minutes.
• En fin de cuisson, ajouter la crème en liant la sauce.
Suggestions d'accompagnement : Riz blanc ou Pâtes fraîches



Salade de carottes, avocat et Reblochon à l'orange



4 personnes
Entrée

1/2 Reblochon de Savoie
4 carottes
1 avocat
2 oranges
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe d'huile de noisette
Sel, poivre du moulin

- Prélevez quelques zestes d'orange.
- Taillez les carottes en julienne.
- Coupez l'avocat en fines tranches.
- Fouettez le jus des 2 oranges préalablement pressées dans un saladier avec l'huile d'olive, de noisette, les zestes, du sel et du poivre.
- Coupez le Reblochon en petits cubes.
- Rassemblez tous les ingrédients dans le saladier, mélangez-les à la vinaigrette, laissez reposer au frais avant de servir avec du pain toasté.

Crédit photo : Le FOTOGRAPHE / Etienne Heimermann

Trio de bricks au Reblochon

Reblochon / Pomme - Reblochon / Poire - Reblochon / Tomate

4 personnes
Fin de repas

Préparation : 15 min
Cuisson : 8 min



1 Reblochon de Savoie
12 feuilles de brick
1 pomme + 1 poire + 1 tomate
60 g de beurre
Sel, poivre

- Couper la tomate épépinée en petits dés, les faire égoutter dans une passoire fine.
- Eplucher la pomme et la poire, les couper séparément en petits dés. Puis, faire revenir chacune dans 20 g de beurre.
- Saler, poivrer et réserver.
- Couper le Reblochon en lamelles (sans la croûte).
- Faire fondre le beurre restant, puis badigeonner les bricks.
- 4 bricks à la pomme
- Répartir au centre de chaque feuille quelques dés de fruits, puis quelques lamelles de Reblochon.

Refermer les feuilles de brick et les déposer sur une plaque.

- Répéter l'opération avec les poires puis les tomates.
- Mettre au four 8 min, à 180°C (th 6).
- Servir à la fin du repas, accompagné de fruits frais.

les fromages suisses à la fête !



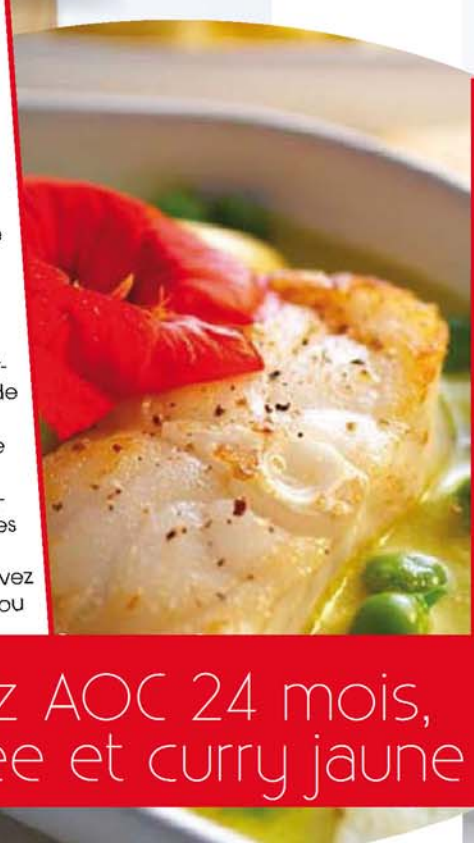
Acras d'Emmentaler AOC épicés et salade

INGRÉDIENTS
- 150 g d'Emmentaler AOC
- 125 g de farine
- 50 g de beurre fondu
- 1/2 verre de lait
- 1 oeuf
- 1/2 cuillère à moka de levure chimique
- 1/3 botte de persil
- 1 tomate
- 1/2 courgette
- 1 petit oignon
- 1/4 de piment « lampion »
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/3 de cuillère à moka de poudre de curry
- 1/2 cuillère à moka de sel, poivre du moulin
- huile pour friture



Préparation

- La sauce curry : dans une casserole, chauffer l'huile d'olive, ajouter l'ail, le curcuma, le curry et les feuilles de curry. Laisser cuire pendant environ 1 minute, ajouter le lait de coco et le yaourt, cuire à feu doux pendant 10 minutes. Filtrer et réserver.
- La fondue de Sbrinz AOC : mélanger tous les ingrédients et cuire au bain marie comme un sabayon pendant environ 8 minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe de sauce au curry dans la fondue. Réserver.
- La lotte : assaisonner les médaillons de lotte, et cuire à la poêle pendant 10 minutes à feu doux, glacer avec le beurre et réserver.
- Les pommes de terre nouvelles : éplucher (simplement frotter) les pommes de terre nouvelles et cuire pendant environ 25 minutes dans la sauce au curry, réserver.
- Le céleri : tailler de jolis bâtonnets de céleri et cuire pendant 2 minutes. Égoutter, rafraîchir et assaisonner avec fleur de sel, poivre du moulin et huile d'olive.
- Servir une cuillère à soupe de fondue de Sbrinz AOC au fond d'une assiette creuse, ajouter la sauce bien émulsionnée, déposer les pommes de terre et les bâtonnets de céleri. Dégustez avec la lotte ou autre poisson blanc, vous pouvez servir également avec des petits pois ou févettes.



Le Sbrinz AOC 24 mois, lotte dorée et curry jaune

Ingrédients (pour 4 pers.)
- 100 g de Sbrinz AOC 24 mois
- 5 oeufs
- 50 g de beurre doux
- 1/2 yaourt
- 1 cs de curry de Madras en poudre
- 1 cc de curcuma en poudre
- 1 cc d'ail râpé
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 cs de feuille de curry
- 1/4 litre de lait de coco
- 4 beaux médaillons de lotte
- fleur de sel, poivre
- 12 belles petites pommes de terre nouvelles
- sauce au curry
- 1/2 pied de céleri branche



GRUYÈRE AOC · Raclette suisse · Sbrinz AOC · TÊTE DE MOINE AOC FROMAGE DE BELLELAY · TOMME VAUDOISE · Vacherin Fribourgeois AOC

Préparation

• Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la levure. Ajouter l'oeuf et le beurre, puis le lait, en mélangeant vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer 1 heure.

• Pendant ce temps, couper la tomate en dés, puis la faire souter 3 minutes dans une poêle anti-adhésive sans ajouter de matière grasse.

• Quand son eau de végétation s'est évaporée, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, l'oignon émincé et la courgette coupée en petits dés (sans la peler). Laisser cuire 5 minutes, retirer du feu et ajouter le piment lampion finement émincé et le persil haché.

• Dès que la pâte a reposé 1 heure, incorporer l'Emmentaler AOC râpé à la râpe à gros trous, puis le mélange de légumes sautés.

• Faire frire la pâte dans une bonne quantité d'huile chaude (170°C), en la poussant dans l'huile par cuillerée, pour faire des acras de la taille d'une grosse noix.

• Les retirer à l'aide d'une écumoire dès qu'ils sont blonds.

• Servir chaud à l'apéritif.

On peut préparer les acras à l'avance et les réchauffer au four juste avant de les servir.

La salade de pousses d'épinards aux copeaux de Sbrinz AOC

Préparation 3 minutes

Ingrédients (pour 4 pers.)

· 150 g de Sbrinz AOC
· 150 g de jeunes pousses d'épinard
· 1 pomme coupée en petits bâtonnets
· 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
· 1 filet de vinaigre balsamique
· Huile d'olive
· Sel et poivre.



Préparation

• Faire les copeaux de Sbrinz AOC avec un économe.

• Mélanger la salade avec l'huile, le vinaigre, la ciboulette, sel, poivre.

• Ajouter les copeaux et les bâtonnets de pomme.

L'astuce du chef Il est possible d'accompagner cette salade d'un carpaccio de poisson ou viande avec des copeaux de Sbrinz AOC, ce mariage est délicieux.

Fondue suisse Moitié-Moité



50% de Gruyère AOC suisse et 50% de Vacherin Fribourgeois AOC

• Frotter le caquelon avec l'ail.

• Délayer la fécule avec le vin blanc et porter le mélange à ébullition.

• Ajouter Le Gruyère AOC suisse et le Vacherin Fribourgeois AOC râpés et faire fondre à feu doux en remuant continuellement à l'aide d'une spatule.

• Assaisonner de poivre et de kirsch selon les goûts. Quand la consistance est crémeuse, placer le caquelon sur le réchaud avant les premiers signes d'ébullition et maintenir à température.

• Déguster avec des morceaux de pain piqués sur une fourchette à fondue et plonger dans le caquelon tout en remuant régulièrement pour maintenir une texture homogène.

Préparation : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 pers.)

· 400 g de Gruyère AOC suisse (8 mois) et 400 g de Vacherin Fribourgeois AOC (4 mois)
· 600 à 800 g de pain de campagne coupé en gros dés
· 1 gousse d'ail
· 3 dl de vin blanc sec
· 1 petit verre de kirsch
· 3 cc de fécule
· poivre.

L'alliance de l'arôme unique du Gruyère AOC suisse et de la douceur du Vacherin Fribourgeois AOC

Sélection des vins



Montagny 1er Cru 2007 cuvée Buissonnier, Vignerons de Buxy. Les vignes se situent sur la commune de Montagny dans un amphithéâtre de collines. Les coteaux sont argilo-calcaires à tendance calcaire. Les sols sont légers, peu profonds et riche de cailloux. Le nez révèle une très grande complexité aromatique. La bouche est dominée par des notes mentholées et citronnées. Ample et riche, il impressionne par la nesse et la délicatesse de ses arômes. À table, on l'accordera par exemple avec un tartare de saumon ou de thon, un cabillaud aux épices douces, terrine de poissons, gambas caramélisées ou gratin de ravioles de fruits de mer. Prix départ cave 8 euros - www.vigneronsdebuxy.fr

TOUR MAUDAN. AOC Cadillac, Millésime 2005. Sémillon 86%, sauvignon 7% et muscadelle 7%.Vendanges manuelles par tries successives, vini cation traditionnelle. S'accorde avec les foie gras, desserts, roquefort. 7.90 euros.



Château Barreyres. Haut-Mèdoc Cru Bourgeois 2006. Le millésime 2006 arbore une robe rubis aux reflets pourpre. Le nez exprime toujours son caractère élégant, minéral et épicé. En bouche, ce Cru Bourgeois s'annonce à la fois souple et puissant. On y perçoit de beaux arômes de fruits tels que la fraise, la cerise noire et le cassis. L'ensemble présente un bel équilibre sur un fruit frais et un boisé discret qui font de ce vin un Haut-Médoc très "féminin". Accords mets/vin : en accompagnement des belles pièces de boeuf, d'un navarin d'agneau, d'une belle volaille fermière, des plats en sauces et des fromages af nés. Chez Carrefour et Simply Market. Entre 8,50 euros et 9,50 euros.



CHATEAU RAYNE VIGNEAU 2006. Le Château Rayne Vigneau, 1er Cru Classé de Sauternes, s'étend sur 84 hectares d'un seul tenant sur une vaste croupe dominant le sauternais. Son sous-sol de graves sablonneuses révèle d'étonnantes richesses, agates, saphirs, cristaux de roche, annonciatrices d'un vin précieux. Le Château Rayne Vigneau, se distingue par un style élégant tout en équilibre entre nesse et rondeur. Le millésime 2006 est net, équilibré, parfumé et agréable. La pourriture noble, véhiculée par le champignon botrytis cinerea, s'est installée à la mi-septembre et s'est répandue aussitôt, d'une manière presque explosive. Il a fallu réagir très vite, tout en suivant une météo dif cile ; ce furent des vendanges courtes et rapides, qui ont apporté au chai de petits rendements. 28 euros.



Et un bon foie gras pour accompagner tout ça ! Pour les fêtes Comtesse du Barry revisite le foie gras sous toutes ses coutures... so chic ! Ainsi cet admirable foie gras d'oie entier mi-cuit du Sud-Ouest et sa gelée de Sauternes aux épices. Une harmonie parfaite entre la nesse de l'oie, le caractère des épices (cannelle, badiane, muscade, gingembre) et l'élégance de la gelée de Sauternes. Petits plus gourmands : Version haute couture, quelques toasts de pain brioché tièdes et un verre de Sauternes sublimeront les saveurs exquises de ce duo « Ultra-chic ». bocaux de 180 g (foie gras) et 100 g (gelée). 52,50 euros. Tél points de ventes : 0 825 00 32 32 et www.comtessedubarry.com





Corton Grand Cru « Le Rognet et Corton » 2005, Domaine Henri et Gilles Buisson. Le Corton rouge (100% pinot noir) est de couleur sombre. Il offre des arômes de fruits rouges frais (cassis, cerise) lorsqu'il est jeune, de truffe et de cuir quand les années l'ont mûri. La structure est solide par des tanins importants et une acidité bien relevée. Harmonie dans la souplesse et longue persistance récompensent les sages qui auront su le laisser évoluer. En belle harmonie avec un canard à l'orange, de belles viandes en sauces, un civet de lièvre, des noisettes de chevreuil ou fromages af nés. Prix départ cave entre 31 euros et 46 euros - www.domaine-buisson.com



Château de Goëlane. Bordeaux supérieur. Le millésime 2007 conforte sont style fruité et féminin au travers de son assemblage. La robe est d'un beau rubis aux reflets carmins. Le nez est friand sur des notes de fruits rouges et de cerises burlat. Toujours dèle ^ son tempérament, la bouche se révèle souple et charnue, dotée d'une structure tannique élégante et puissante qui relève avec intensité le caractère croquant des fruits rouges et noirs. La nale est savoureuse et intense. Accords mets/vin : charcuteries nes, grillades, volailles, rôti de veau Orloff, viandes rouges, fromages af nés. chez Simply Market. Entre 5 euros et 5,50 euros.





Domaine de Lagrézette : Dame d'Honneur. Marguerite de Massault (1484-1556) : une femme de tête, qui a su gérer son ef de main de maîtresse et mettre à l'honneur son vignoble dés 1503. Une femme de coeur au nom de laquelle on fête aujourd'hui la 500ème vendange du Château Lagrezette. Un nez épicé aux saveurs de fruits noirs, de réglisse et de vanille puis une bouche puissante, tout en nesse et en équilibre. Une grande dame aux mains expertes d'Alain-Dominique Perrin. Chez les meilleurs cavistes. Cuvée Dame Honneur 2003 : 37 euros.

L'EXPERTISE DES TERROIRS DE CHÂTEAUNEUF DU PAPE. Implantée au cœur du village de Châteauneuf-du-Pape, la Maison Ogier place à l'honneur son terroir qu'elle décline en plusieurs cuvées toutes plus recommandables les unes que les autres. Ainsi « Le Terroir de Galets Roulés » AOC Châteauneuf-du-Pape rouge 2006. 75% Grenache, 15% Syrah et 10% Mourvèdre & Cinsault. Ce vin élégant et complexe se caractérise par une robe d'un rouge profond, des arômes de mûres, de pruneaux con ts et d'épices douces. En bouche, les tanins soyeux culminent en une longue nale. Racé, il accompagnera parfaitement gibier à plumes, agneau rôti ou fromages. Il pourra se déguster dès à présent ou s'attendre de 7 à 8 ans en cave. 19,90 euros.







Château d'Arcins. Haut-Mèdoc Cru Bourgeois 2007. Le millésime 2007 af che une robe profonde et intense. Le nez est rigoureux laissant deviner de subtiles nuances d'épices nes, de réglisse et de fruits noirs. La bouche se caractérise par une attaque souple suivie d'une trame tannique Ç sérieuse È et bien bâtie. La très belle nale laisse augurer d'un cru plein de promesse ! Accords mets/vin : terrine maison, agneau, canard au lard, belles pièces de boeuf, gibiers, plats en sauces, fromages af nés. Chez Nicolas. 13 euros.

Saint Joseph rouge cuvée « Deschants » 2007, Chapoutier. Cette cuvée est composée à 100% de syrah. Les vignes s'épanouissent ici sur un sol granitique légèrement acide sur la rive droite du Rhône sur les contreforts du Massif Central. La robe est d'une belle couleur grenat intense, violacé. Le nez est très floral sur la violette, le cassis, il évolue vers la réglisse et les épices. En bouche l'attaque est souple avec une dominante de fruits rouges. La nale est longue, marquée par les épices. Il s'accorde avec des charcuteries ou un carré d'agneau aux nes herbes. Prix départ cave : 13,50 euros - www.chapoutier.com

Clairette de Die Grande Tradition, Jaillance. La Clairette de Die s'épanouit sous le soleil généreux de la vallée de la Drôme, à l'abri des puissants contreforts du Vercors. Cette cuvée 100% muscat réunit les meilleurs raisins de l'appellation. La robe est brillante, d'une belle couleur or pâle. Le nez dévoile des arômes de mangue, de litchi et d'agrumes ; la bouche est gourmande et d'une belle persistance aromatique sur la rose. Elle est idéale à l'apéritif, accompagnée d'un plat épicé sucré-salé ou avec un dessert chocolaté. Prix départ cave : 3,90 euros - www.jaillance.com



Château Tour Prignac. Mèdoc Cru Bourgeois 2007, grande réserve. La robe est presque noire aux reflets violacés. Le nez impose son caractère au faisant preuve d'intensité mais aussi de richesse mêlant avec harmonie fruits rouges très mûrs et boisé aux accents de cacao, de café frais et de caramel blond. Attaque puissante et soyeuse. Le corps est plein avec un milieu de bouche porté par des tanins chaleureux et nement tramés. Les arômes intenses de fruits rouges juteux sont parfaitement portés par un élevage noble et distingué. La nale se décline longuement en distillant une complexité aromatique tout à fait impressionnante. Accords mets/vin : viandes rouges, canard, chapon de pintade, faisan, agneau rôti, chevreuil, lièvre à la royal, plats en sauces et fromages af nés. Il est également délicieux pour un simple moment de dégustation. Un vin taillé pour une longue garde. Vous pourrez donc le faire vieillir à plat, en cave et à l'abris de la lumière pendant de longues années (de 8 à 12 ans). Mais les grandes qualités de ce vin peuvent être appréciées dès aujourd'hui. Chez Nicolas. 12 euros.



Château Ferrande. Graves 2007. Le millésime 2007 présente une robe presque noire. Le nez impose immédiatement sa race : un fruit rôti par le soleil, un boisé n, complexe et ses notes caractéristiques d'épices et de chocolat. En bouche, l'attaque est souple, le corps particulièrement charnu présente un touché suave et dense. Les arômes de fruits noirs sont pleins de charmes et de fraîcheur. D'un remarquable équilibre, ce grand vin de Graves au style très féminin est simplement irrésistible. S'accordera parfaitement avec les poulets fermiers, oie rôtie aux morilles, cailles au foie gras, veau, belles pièces de boeuf, plats en sauces, fromages af nés. Chez Système U. 8,95 euros.





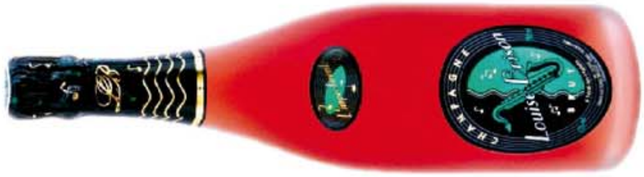
Sélection des champagnes



3A : champagne 3*** 3A comme Avize, Aÿ et Ambonnay, sont les trois seuls villages classés Grand Cru de la Champagne dont la première lettre est un A. D'où le nom donné à cette cuvée. 50% de Chardonnay Avize, associé à 50% de Pinot Noir d'Aÿ et d'Ambonnay. Deux cépages, trois Grands Crus qui apportent leurs propres caractéristiques. La robe est de couleur or clair, le vin est épais et gras, signe d'une grande richesse et dessine une belle jambe le long du verre. Le nez est flatteur sur des notes typées Chardonnay, comme le citron, l'ananas et surtout la mangue. On retrouve également des notes de fruits rouges tels que : le cassis et la framboise caractéristiques du Pinot Noir. Un vin bien équilibré qui ravira les amateurs de cuvée d'exception. 1, place Léon Bourgeois - 51190 Avize - Tél. : 03 26 57 53 29



Champagne Louise BRISON. L'Impertinente (Rosé).Vin rosé saumon profond. Nez vineux et complexe laissant apparaître une richesse. L'attaque en bouche est franche, très vineuse, avec un équilibre acidité moelleux déjà réalisé et une sensation tannique venant relever l'ensemble. Rétro olfaction sur des arômes de cerises et épices laisse ici un vin de caractère qui pourrait s'apparenté face à un grand cru. 16,90 euros. GAEL BRULEZ, Hameau du Grand Mallet, 10360 NOE LES MALLETS. Tél : 03 25 29 62 58.





Champagne Jean-Claude MOUZON Rosé. Vin rosé d'une jolie robe saumon brillante. Nez vineux sur des notes de fruits noirs ainsi que sur des notes florales. L'attaque en bouche est franche, d'une belle netteté. L'ensemble est d'une agréable fraîcheur. SUGGESTION D'ACCORD : Gratin de fruit rouge. 15,70 euros. Frédérique LAHEMADE-MOUZON, 4 Rue des Perthois, 51360 VERZENAY. Tél : 03 26 49 48 11. www.champagne-mouzon.com



la grande année rosé 2002. Issu d'un héritage familial, Champagne Bollinger rime avec l'exigence de la perfection. En cela, la Grande Année Rosé est le fruit de l'exigence Bollinger. Elle est le reflet de son terroir, de ses méthodes traditionnelles d'élaboration et s'illustre par la promesse d'un vieillissement exceptionnel qui en fait un très Grand vin de garde. Provenant exclusivement de grands crus et premiers crus champenois, les raisins sélectionnés sont issus de la «cuvée » pour ne garder que le meilleur jus. L'assemblage de la Grande Année Rosé 2002 est composé de 62% de pinot noir et 38% de chardonnay. La Grande Année Rosé 2002 est en vente chez les bons cavistes au prix moyen de 150 euros.



Cuvée Louise 1999 : pureté absolue. La Cuvée Louise 1999 de Pommery, ultime millésime du précédant millénaire, s'accompagne d'un coffret blanc d'exception. Elle trouve son origine au sein de 3 grands crus, joyaux de la Champagne : les Chardonnays d'Avize et de Cramant et le Pinot Noir d'Aÿ. Après un long vieillissement de 6 à 8 ans dans la fraicheur constante de la craie des caves, en dernière étape, une liqueur dite d'exception est ajoutée afin de préserver intact le caractère du vin. Robe jaune aux nuances presque dorée. Nez : de multiples arômes se libèrent dans des registres variés allant du fruit rouge aux notes de cire d'abeille et de fleur d'acacia tout juste séchée. Bouche : tout devient d'une douceur extrême renfermant en elle la fraicheur et la finesse de la soie associée à la rassurante chaleur du velours. 136 euros le coffret chez les cavistes. www.pommery.com et tél points de ventes : 03 26 61 62 63

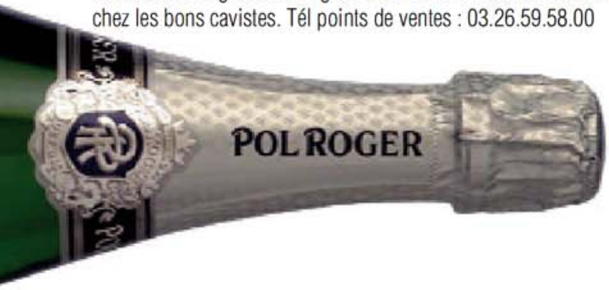


Quand une grande Maison de champagne et un producteur de caviar reconnu signent un coffret de fêtes, le résultat est naturellement à la hauteur. programme des festivités : la Cuvée Présidence millésime 2002 R&L Legras et 100 grammes de caviar Ebène. Du grand art : cette cuvée de prestige, élaborée uniquement lors de grandes années, est composée exclusivement de raisins blancs de Chouilly, 100% Grand Cru. Vieilli en caves pendant plus de 4 ans, par son équilibre, sa fraîcheur et sa finesse, ce champagne joue parfaitement des alliances avec ce caviar français dont le goût corsé et la taille généreuse des grains rappellent ceux des plus grands caviars sauvages. Deux flûtes et deux délicieuses cuillères de corne sont également au rendez-vous de cette alliance d'exception. www. caviardefrance.fr. Repaire de Bacchus : 01 45 51 77 21. Champagne R&L Legras 10, rue des Partelaines 51530 Chouilly. Tél : 03 26 54 50 79. Ebène Route de la Cassadotte 33380 Biganos Tél : 05 56 82 64 42. 350 euros (frais de port inclus en boite isotherme)



LA CUVEE ROSE NATURE D'AYALA. Dans la droite ligne du Brut Nature Zéro Dosage, Ayala présente son nouveau Rosé Nature : un vin élégant et racé, dans son flacon de fête, qui restitue parfaitement les arômes et le bouquet des crus dont il est issu. Fait unique en Champagne pour un rosé, ce vin n'a reçu aucun dosage. Issue de la seule vendange 2002 et uniquement de grands et premiers crus, il est élaborée à partir de 53 % de Chardonnay et de 39 % de Pinot Noir auxquels sont ajoutés 8% de vin rouge (Mareuil-sur-Aÿ). Le nez vif met en avant la vinosité contenue du Pinot noir et du vin rouge qui le composent. Il accompagne parfaitement l'apéritif mais ravit également avec un saumon, un agneau rosé ou même un dessert aux fruits rouges. 50 eurosv chez les bons cavistes.

Pol Roge Pure Brut Nature réalisé à partir d'une sélection non millésimé sans dosage. L'expression de la diversité des terroirs et de l'équilibre parfait des trois cépages champenois assemblés dans des proportions identiques : le pinot noir, le chardonnay et le pinot meunier. Non dosé, ce vin est plein de fraîcheur, de vivacité et de légèreté. Sur un registre fin et complexe de fleurs de girofle, de rose, évoluant vers des notes plus concentrées de vanille, de miel, de fruits secs (noisette), de fruits confits. Un champagne racé, de formes galbées, d'allure élancée. Il s'accordera parfaitement avec, par exemple, en entrée, une salade d'écrevisses, de homard, de crabe et de langouste soulignée d'un trait d'huile d'olive. 35 euros chez les bons cavistes. Tél points de ventes : 03.26.59.58.00





Aiguière Grand Siècle par Laurent-Perrier, édition limitée numérotée. Baptisée Grand Siècle en référence au XVIIe siècle où brillait le Roi Soleil, la cuvée de prestige de Laurent-Perrier retrouve son origine prestigieuse sous la forme de l'Aiguière. Un objet raffiné, façonné à la main par les maîtres-orfèvres et meilleurs ouvriers de France. Le majestueux flacon Grand Siècle, inspiré des créations des verreries françaises du XVIIe, est serti d'étain depuis ses épaules, surmonté d'une anse jusqu'à son col de cygne élancé. Un vin aux arômes de viennoiserie, d'amandes grillées et de notes subtiles de fleur de miel tel le chèvrefeuille. Puissant et rond à la fois, il évolue avec une remarquable persistance aromatique tout en gardant une grande fraîcheur. L'équilibre et la complexité de Grand Siècle lui permettent d'accompagner de nombreux mets raffinés. Il accompagne aussi bien une volaille truffée qu'un rôti de veau aux morilles. A découvrir également avec des poissons comme le rouget ou le bar. Servi en apéritif avant un repas de fête, il lui donne dès le départ une note somptueuse. 400 Euros en coffret bois chez les meilleurs cavistes.